



# MONTOTE SAUVIGNON BLANC

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Rioja DOC.

**Solo:** Argiloso-calcário com presença de seixos rolados (canto rodado).

**Encepamento:** Sauvignon Blanc (100%).

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são vindimadas ao amanhecer para aproveitar o frio e manter a integridade do fruto. A fermentação ocorre em cubas de inox com temperatura controlada entre 16°C e 18°C. O vinho passa por um envelhecimento em barricas novas de carvalho durante, pelo menos, 6 meses.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.

**Aspeto Visual:** Cor amarelo palha com nuances esverdeadas.

**Aspeto Olfativo:** Muito expressivo no nariz, com aromas de frutas tropicais (como polpa de manga ou ananás), recordações florais de rosa branca e nuances de baunilha.

**Aspeto Gustativo:** Na boca revela-se untuoso, equilibrado e com boa estrutura.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre 14°C e 16°C.

**Acompanhamento:** Ideal para acompanhar peixes gordos, carnes brancas, queijos curados, mariscos e pratos de massa com molhos cremosos.



PRODUTO

Montote Sauvignon Blanc 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,491

CUBICAGEM (L X C X A)

173 x 259 x 300 mm