



FICHA TÉCNICA

SAUVIGNON BLANC - 2017

Categoria – Vinho Regional Alentejano

Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Castas – Constituído exclusivamente pela casta Sauvignon Blanc

Tecnologia – Fermentação a temperaturas controladas (15-17 °C), ficando algum tempo “su lie”.

Apreciação organoléptica – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é proveniente da casta Sauvignon Blanc. Obtido por vinificação a temperatura controlada (15° - 17° C), ficando algum tempo “sur lie”.

Vinho de cor citrina, com aroma onde sobressaem as notas frutadas e minerais com ligeiro vegetal, apresentando-se ao sabor fresco e frutado com um final elegante e persistente.

É especialmente adequado para acompanhar marisco, peixe e entradas “Alentejanas”.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida – 2.472 garrafas de 0,75 Lt



Grau Alcoólico 12,0 %
Acidez total 5,0 g/l
Açúcares Redutores 0,4 g/l
Ph 3,31