

MONTE JUDEU

SAUVIGNON BLANC 2017



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Branco
CASTAS PREDOMINANTES	Sauvignon Blanc 100%.
ANO DE COLHEITA	2017
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Início de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração a frio, e processo clássico de fermentação.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 17°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	11,7% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	0,6 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,80 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Este vinho branco, tem origem na vinificação de uvas selecionadas da casta SAUVIGNON BLANC. Caracteriza-se pela intensidade aromática, revelando notas de frutas tropicais. Na boca apresenta-se leve, fresco e frutado com ligeiro vegetal. Final de boca macio e persistente.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 10-12°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar várias entradas de refeição e pratos de peixe.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	5.300 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa 0,75L
TIPO CAIXAS	6 garrafas
MEDIDA CAIXA	225x153x333mm
QUANTIDADE PALETE	100 caixas
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.

Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com

