

Ficha Técnica

Ponto Assente

Sauvignon Blanc

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Branco

VINIFICAÇÃO

Vinho obtido da cuidada vinificação das melhores uvas da casta Sauvignon Blanc.

NOTAS DE PROVAS

Apresenta uma cor citrina e aroma frutado. Notas de frutos tropicais e citrinos. Na boca é muito frutado, elegante com boa estrutura e persistência. Recomendado para acompanhamento de pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira. Servir à temperatura de 10-12°C.

ENÓLOGO

Julião Batista

TEOR ALCOÓLICO

13%

ARMAZENAMENTO

Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante 5 anos.
Por ser um produto natural, está sujeito a guardar depósito.

DISPONÍVEL EM

Garrafa (0.75L)

PRÉMIOS

