



LANDCRAFT

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc é uma casta que reflete ao máximo as condições edafoclimáticas da sua proveniência. Este vinho nasce numa região de solos argilo-calcários, grande proximidade do mar e um clima temperado com grande influência Atlântica, noites frescas e húmidas com brisas constantes. As uvas foram colhidas cedo, expressando o lado mais vegetal da casta mundialmente conhecida. O objetivo da enologia foi respeitar ao máximo as uvas durante todo o processo de vinificação minimizando a intervenção na adega para assim maximizar a expressão do terroir e particularmente da vinha.



Região

Bairrada

Álcool

12,5%

Solo

Argilo-Calcário

Acidez total

7,0 g/L

Variedade(s)

Sauvignon Blanc

Açúcares residuais

0,6 g/L

Nº garrafas

5333

Vinificação

Maceração pré fermentativa 12 horas, fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais durante 8 meses com bâtonnage periódica.

Vindima

Manual na segunda semana de Setembro
