



MONSARAZ

SAUVIGNON BLANC

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2023

EAN-13 5601377004445 ITF-14 15601377004442



CASTAS

Sauvignon Blanc



VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, seguida de clarificação estática a 10°C durante 48h. Fermentação parcial em depósito inox a baixas temperaturas, 14° para preservar todos os aromas, seguida de passagem para barrica de parte do lote onde termina a fermentação e permanece em estágio.



ESTÁGIO

Em inox e parcialmente em barricas de Carvalho francês e húngaro durante 8 meses, com recurso a "batonnage".



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor citrina com alguns tons esverdeados, aroma de frutos tropicais, sugerindo manga e maracujá, com notas cítricas integradas com agradáveis notas herbáceas. Intenso e elegante num conjunto fresco e harmonioso com final persistente.



CONSUMO

Consumir no imediato ou nos próximos 2 a 3. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º.



GASTRONOMIA

Saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.



ANÁLISES

E/100 ml = 339 kJ/81 kcal

Grau Alcoólico: 13.5 %vol

Acidez Total: 5.2 g/l

pH: 3.38

Açúcares Redutores: 0.6 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.2 Kg

Medidas da Caixa: 240x160x316 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 1050 Kg

Altura da Palete: 175 cm