CASA RELVAS
ALENTEJO | PORTUGAL

FICHA TÉCNICA

Casa Relvas

SAUVIGNON BLANC 2022



ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de míldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.

COLHEITA	CASTAS	
2022	Sauvignon Blanc	
CLASSIFICAÇÃO	**RENDIMENTO (TON/HA)**	**SOLO**
IG Alentejano	7	Granítico

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox durante 10 a 15 dias

ESTÁGIO

3 meses "sur lies"

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino
AROMA: Aroma complexo de frutos tropicais, erva e espargos verdes
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez. Mineral e harmonioso. Final longo

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12 %
Acidez total | 5,1 g/l
pH | 3,45
Acidez volátil | 0,25 g/l

ACOMPANHA

Marisco, peixes grelhados e saladas

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatuários e regularmentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.
* valores de referencia

Adega da Casa Relvas
São Miguel de Machede 7005-752 Évora
GPS: 38°38'26.5''N 7°44'25.9''W

Tlf: +351 266 988 034
Tlf: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt
enoturismo@casarelvas.pt
www.casarelvas.pt