

Salicos Sauvignon Blanc 2020

Aroma: Baunilha e Cravinho.

Sabor: Mineral com sabor equilibrado e final persistente.

Vinificação: Uvas vindimadas manualmente e vinificadas usando o sistema de “bica aberta”. A fermentação durou 10 dias com controlo de temperatura.

Castas: Sauvignon Blanc.

Estágio: 6 meses em madeira.

Alcoól (%): 12,5%

Total acidity: 5,22 g/l

Açúcar: 0,9 g/l

pH: 3,34

Enólogo: Mário Andrade

Vinho premium monocasta vinificado a partir de uma seleção dos melhores bagos da casta Sauvignon Blanc, este é um vinho com minerabilidade e sabor equilibrados, suave aroma a baunilha e cravinho, com elevada frescura. Final persistente. Acompanha bem pratos de peixe, marisco e cozinha oriental.

