

CONTO

Sauvignon Blanc



REGIÃO | REGION

•Vinho Tinto Regional Lisboa • Clima temperado • Influência atlântica • Verões frescos e os Invernos suaves

•Red Wine Regional Lisboa • Moderate climate • Influenced by Atlantic • Fresh Summers and soft winters



VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e esmagamento, selecionando-se apenas o mosto de lágrima. A fermentação em depósito inox com temperatura controlada, durante 15 dias. Estágio apenas em inox.

Destemming and crushing, selecting only the must. Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature during 15 days. Aged in steel vats.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor clara e brilhante. Aroma muito fresco de espargos e lima com notas tropicais e exóticas. Final da prova com frescura vibrante bem marcada num final fresco e completo. Contém sulfites.

Clear bright colour. Very fresh aroma of asparagus and lime with tropical and exotic notes. Vibrant freshness well presented at complex finish. *Contains sulfites.*

Ano/Year2020
Teor Alcoólico/Alcohol 12,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 5,7 g/L
pH 3,5
Castas/Varieties Sauvignon Blanc
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 2-4 anos/years



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600840250402



220x150x330
Cartão/Cardboard



1200x800x1445
100 cx/ bx pallet