

Tã Sómente Sauvignon Blanc 2022

Vinho de cor amarela citrica, aromas com notas tropicais frescas tipo maracujá e algum apimentado.

Na boca é suave, cheio e com acidez vibrante.

Citric yellow wine, aromas with fresh tropical notes like passion fruit and some spicy.

In the mouth it is smooth, full and with vibrant acidity.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats at 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO WHITE
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Sauvignon Blanc 100%

13,1%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.3g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.51

Deve ser servido à temperatura aproximadamente de 10°C, a acompanhar vários tipos de pratos asiáticos, nomeadamente sushi, ceviche, e vários tipos de peixes da nossa costa, nomeadamente sardinhas.

It should be served at a temperature of about 10°C, to accompany various types of Asian dishes, including sushi, ceviche, and various types of fish from our coast, including sardines.

