

CAMALEÃO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

O VINHO

Este Camaleão Sauvignon Blanc foi elaborado a partir de uvas provenientes de uma vinha no Norte de Portugal sob a influência marcada de ventos marítimos do Atlântico. A baixa intervenção na vinificação reflete a autenticidade da casta em solos de origem granítica.

VINIFICAÇÃO

Uva selecionada, desengace total e prensagem pneumática suave. Decantação estática a frio. Fermentação lenta com temperatura controlada 15-18 °C em cubas de aço inoxidável.

ESTÁGIO

Estágio sobre as borras finas com bâtonnage.

NOTAS DE PROVA

Amarelo citrino, aromas a raspa de lima e maracujá. Na boca com notas subtis de pimento verde, frutas brancas com fim de boca fresco e mineral.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixe, marisco, pizzas, saladas e massas leves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE