



2019

QUINTA DO FRANCÊS

Sauvignon Blanc

Branco

Notas de prova:

Aromas com perfil tropical e cítrico. Com notas de ananás, pêssego, laranja cristalizada, flor de laranjeira e toque de baunilha.

Na boca cremoso e fino, com um final longo e denso.

Vinho gastronómico que poderá se beber já ou guardar 4 ou 5 anos na cave.

Vinificação:

Vindima manual, desengajo total, Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação alcoólica em barricas de madeira de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Temperatura a servir:

Entre 10 - 12°C.

Produtor:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticultor: Patrick Agostini

Enólogo: Patrick Agostini

Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Sauvignon Blanc 100 %
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Aluvião argiloso.
Teor Alcoólico	13%
Garrafas de	750 ml