



SELÃO

SAUVIGNON BLANC

2021

Marca: Selão
Tipo: Branco
Ano de Colheita: 2021
Castas: Sauvignon Blanc
Região: Mombeja - Alentejo
Classificação: Vinho Regional Alentejano
Produção: 1.240 garrafas 750ml e 520 Magnum numeradas
Produtor: Sociedade Agrícola do Selão Lda.
Enólogo: Filipe Sevinate Pinto
Álcool: 12%
Acidez Total g/l: 6,9
PH: 3,20
Vinha: com menos de 1 hectare desta casta avinha é conduzida em cordão bilateral em compasso 2,7x1,1 em terrenos de solo argilo-calcários de declives suaves com orientação N/S e NO/SE

Vinificação: Desengace total, esmagamento, prensagem automática, fermentação à temperatura de 13°C
Estágio: feito sobre as borras finas com agitações semanais
Cor: Amarelo Citrino
Aroma: Fresco à casta e com notas de espargos, fruta branca e um mineral cativante.
Sabor: Na boca é estruturado, com nervo e acidez vibrante.
Temperatura aconselhada: 10-12º
Indicações gastronómicas: Versátil, excelente para acompanhar pratos de peixe, marisco, saladas, queijos ligeiros e como aperitivo.
Consumo/longevidade: agora até mais 3 anos.
Armazenagem recomendada: em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica.

Garrafa
Capacidade: 750 ml e 1,5l.
Modelo: SM BG Essentia Sommelier
Cor: 750ml branca e 1,5 branco vidro reciclado
Código de barras:
Caixa
Capacidade: 6x 750ml e 1 x 1,5l.
Modelo: Caixa cartão cor Kraft e preto



HERDADE
do SELÃO
Mombeja