

TRÊS BAGOS SAUVIGNON BLANC

BRANCO 2020 | REGIONAL DURIENSE

Fora do conceito da génese da marca Três Bagos e fruto de uma experiência que resultou num sucesso de vendas, é um monovarietal que se exprime pelos aromas frescos intrínsecos à casta, que ao serem conjugados com o estágio em madeira ganham estrutura, factores que ditam boa capacidade de guarda.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Sauvignon Blanc

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 25 a 30 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: 80% Inox. 20% Barricas.

Estágio: 80% Inox. 20% Barricas de carvalho francês, durante 4 a 5 meses.

Notas de Prova

Cor: Citrino limão viva..

Nariz: Bastante aromático, manifesta notas de fruta tropical bem madura, a contrastar com fruta mais fresca, como ananás e melão, e nota vegetal a espargos.

Boca: Com entrada fresca, revela-se muito frutado e equilibrado. Apresenta uma boa acidez, suportada por sabores a fruta madura e algumas notas tropicais, que o caracterizam e conferem equilíbrio. Final longo e persistente. Boa capacidade de evolução.

Temperatura de Serviço: 11.°C

Harmonização: Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com saladas, pratos de peixe, mariscos e sushi. Apto para veganos e vegetarianos



Informação Técnica

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 6,00 g/dm³

pH: 3,28

Colheitas: 2000, 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2009 a 2020

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml / 1500ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa