

# ADEGA CASA DA TORRE

## SOUSA LOPES SAUVIGNON BLANC



**Castas:** 100% Sauvignon Blanc

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 50 litros (aprox. 20kg). Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, clarificação natural a 10°C.

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura. Estágio com borras finas até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

**Cor:** verde citrina

**Aroma:** aroma fresco e delicado com sugestões de frutos tropicais e um fundo vegetal.

**Paladar:** textura macia, acidez equilibrada, presença de fruta e erva em boca, final persistente, complexo e harmonioso.

**Consumo:** Ideal como aperitivo ou a acompanhar saladas e marisco cozido. Deve ser servido à temperatura de 8 a 10°C.

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

**Produtor:** ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

[www.adegacasadatorre.com](http://www.adegacasadatorre.com)