

Três Bagos Sauvignon Blanc 2014

Este é um vinho da casta Sauvignon Blanc proveniente das vinhas da Casa de Mateus. Pretendeu-se criar um vinho com aromas frescos intrínsecos à casta, que com o tempo de estágio em madeira obtivesse uma estrutura, que associada à sua frescura lhe garantisse um bom potencial de evolução.



Outros formatos:
 1,5L
 Wine-In-Tube
 (100 ml)

Classificação	Regional Duriense
Tipo	Branco
Castas	Sauvignon Blanc
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Entre 25 a 30 Anos
Vindima	Manual em caixas pequenas
Vinificação	80% fermenta em inox; 20% em barricas de carvalho francês novas
Estágio	80% do lote em inox; 20% em barrica de carvalho francês novas durante 4 a 5 meses
Álcool	13,0%
Acidez Total	5,20 gr/dm ³
pH	3,41
Notas de Prova	Cor: Viva com tons de citrino limão. Nariz: Exuberante, muito frutado e fresco. Os aromas são do tipo ananás, ligeiro alperce, alguns espargos e nuances de frutos tropicais. Boca: A entrada é fresca, suave e muito saborosa. Com uma boa acidez, apresenta uma fruta fresca do tipo ananás, alperce e maracujá, muito equilibrado e volumoso, tem um final agradável e persistente.
Temperatura de Serviço	11°C
Colheitas Anteriores	2000 / 2001 / 2002 / 2003 / 2005 / 2006 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013

lavradores/de/feitoria Vinhos de Quinta SA
 Zona Industrial de Sabrosa, Lote 5 - Paços - 5060 - Sabrosa - Portugal - Tel: 00 351 259 937 380 - Fax: 00 351 259 937 389 www.lavradoresdefeitoria.pt
 - Mercado Nacional: Tânia Sousa - 00 351 912 986 160 - marketing@lavradoresdefeitoria.pt

Safra 2014. Almoço no O Camilo, Lagos/PT em 06/11/2015.