

# CORTÉM

## Sauvignon Blanc 2023

### REGIÃO VINÍCOLA DE LISBOA (IGP Lisboa)

Sentir a natureza no seu estado mais puro. O objetivo dos vinhos Cortém é representar na garrafa o melhor que a natureza tem para oferecer, com a intervenção mínima possível.

### Casta

Sauvignon Blanc

### Enólogos

Diogo Pereira e Diogo Ribeiro

### Vinificação

Vindima manual, desengace e prensagem. O mosto fermenta a uma temperatura controlada de 15°C. Após a fermentação, o vinho passa por um período de estágio, durante o qual ocorre clarificação natural e separação gradual das borras. Não são utilizados carvalho, aditivos ou filtragem, com níveis baixos de sulfuroso.

### Engarrafamento

Fevereiro de 2024, Produção: 1.000 garrafas

### Clima e Solo

As nossas vinhas estão localizadas ao nível do mar, no Vale Cortém, que proporciona um clima extremamente húmido, com manhãs de orvalho ao longo de todo o ano. A temperatura varia entre os 3 °C e os 29 °C. Este microclima único permite maturações mais lentas, mas mais completas, resultando em vinhos de excelência. Todos os nossos solos são argilosos.

### Análise Química

Álcool (%): 12,5  
Açúcar (g/L): <0,6  
pH: 3,42  
Acidez Total: 5,01

### Notas de Prova

Apresenta notas cítricas vibrantes com subtis toques de maçã verde no paladar, terminando com uma textura suave e amanteigada que perdura.

Temperatura recomendada: 10-12 °C.

Conservar em local com pouca luz e com temperatura estável.

