

CORTÉM

Branco/White 2020

REGIÃO VINÍCOLA DE LISBOA (IVV)

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.

Castas

Sauvignon Blanc e Viognier

Enólogo

Diogo Pereira

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: 1.200 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): 0,7

pH: 3,27

Acidez Total: 5,27

Notas de Prova

Um blend harmonioso de Sauvignon Blanc e Viognier, elaborado em condições ideais de fermentação. Este vinho de tom dourado claro apresenta aromas florais delicados, com um toque de zest de limão. Macio no paladar, termina com um final fresco e crocante, sendo um excelente acompanhamento para aperitivos ou para desfrutar em boa companhia. Uma escolha refrescante e elegante para qualquer ocasião.

Temperatura recomendada: 10-12 °C.

Conservar em local com pouca luz e com temperatura estável.

