

CORTÉM

Sauvignon Blanc Viognier 2020

REGIÃO 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.

Variedade das Uvas

Sauvignon Blanc & Viognier

Enólogo

Diogo Pereira



Vinificação

Colheita manual, desengace e fermentação durante cerca de 2 semanas em cubas de 1000 L, com prensagem manual diária. Quando a fermentação está completa, o vinho é prensado numa prensa de vinho manual tradicional. Não são utilizados aditivos nem filtragem, e os níveis de sulfuroso são baixos.

Engarrafado

March 2023, Production 1300 bottles

Clima e Terroir

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 Clínica

Alcool (%): 13.5
Açúcar (g/L): <1.5
pH: 3.48
Acidez Total: 5.9

Notas de Degustação

O nosso “Vinho laranja” é um vinho branco vinificado como um tinto. Fermenta em contacto com a pele das uvas, o que lhe confere o seu tom alaranjado. Deve ser apreciado lentamente; no nariz, revelará todo o seu potencial aromático com o passar do tempo. Excelente para acompanhar queijos, patés ou simplesmente por si só, como aperitivo.



Temperatura recomendada: 10-12 °C.

Conservar em local com pouca luz e com temperatura estável.