

ADEGA CASA DA TORRE

LACRAU SAUVIGNON BLANC 2024



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.

Álcool	pH	Acidez Total	Açúcares Totais	SO ₂ Total
12,7 % Vol.	3,19	6,1 g/l C ₄ H ₄ O ₆	<1,50 g/l	85 mg/l

Produção: 40.000 garrafas

Engarrafado em: Março 2025

Comercializado a partir de: Março de 2025

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com