

# Casa de Sabicos

Family Estates



## CHARDONNAY BRANCO | 2022

**Região:** Alentejo

**Sub-Região:** Reguengos

**Clima:** Mediterrânico

**Solos:** Vermelhos calcários

**Castas:** Chardonnay

**Vindima:** Vindima manual em 10 de Setembro de 2022

**Vinificação:** Prensagem das uvas com decantação estática do mosto

**Estágio:** Estágio em borras finas durante 3 meses, seguido de 6 meses de estágio em meias barricas de Carvalho francês e mais 6 meses em garrafa.

**Produção:** 1000 garrafas numeradas

**Enologia:** Paulo A. Silva

### Informação técnica:

Teor alcoólico: 12% Vol.

Acidez total: 5,8 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,22

### Notas de Prova:

**Cor:** Amarela ligeiramente palha

**Aroma:** Boa intensidade aromática em que predominam as flores brancas no nariz com notas de pastelaria fresca combinadas com um ligeiro tostado.

**Paladar:** Boa estrutura na boca, acidez média e um bom equilíbrio geral, estando presentes também as mesmas notas que sentimos no nariz