



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL CHART

FT.26

Data: 05/02/2025

Produto || *Product*: Quinta de Santa Cristina Sauvignon Blanc – Vinho Regional Minho
Regional Minho *Wine*

Produtor <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Soc. Agrícola e Comercial, Lda.	
Enólogo <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
Região <i>Region</i>	IG Minho	
Clima <i>Climate</i>	Transição de Temperado Marítimo - Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime - Mediterranean</i>	
Ano colheita <i>Harvest</i>	2023	
Castas <i>Grape Varieties</i>	Sauvignon Blanc	
Vinificação e notas de prova <i>Vinification and tasting notes</i>	<p>Branco de aspeto citrino, tem no nariz a presença de notas florais e algumas especiarias. Na boca é envolvente, estruturado, fresco com final longo e agradável.</p> <p><i>Produced at 100% with the Sauvignon Blanc grape variety, this citrus-like white wine is floral in the nose with some spicy tasting notes. In the mouth it is intense and well structured, fresh with a long and pleasant finish.</i></p>	
Características <i>Characteristics</i>	Teor alcoólico <i>Alcoholic proportion</i>	13,5%
	Acidez total (ácido tartárico) <i>Total acidity (tartaric acid)</i>	4,8 g/dm ³
	pH	3,27
	Limpidez/ cor <i>Transparency/ color</i>	Límpido/ citrino <i>Transparent/ citrinous</i>
Apresentação <i>Presentation</i>	Garrafa de 750 ml <i>750 ml Bottle</i>	
Uso pretendido <i>Intended use</i>	<p>Servir a uma temperatura entre 8º e 10ºC. Acompanha bem carnes brancas, peixes e queijos não muito curados. Contém Sulfitos. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 8º and 10ºC temperature. To pair with white meat, fish and cheese not too cured. Contains Sulfites. Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

