

CURVATURA

Sauvignon Blanc 2024

Origem: **IGP Lisboa**
Localização: **Serra Montejunto - Alenquer**
Variedades: **100% Sauvignon Blanc**
Solos: **Argilo-calcário / Granito / Talco-Xisto**
Engarrafamento: **Maio 2025**
Produção: **1260 garrafas / 210 caixas**

Detalhes técnicos no engarrafamento:

Álcool: **14 %**
Açúcar Residual: **1,5 g/L**
pH: **3,41**
Acidez Total: **6,0 g/L**

VITICULTURA

Este Sauvignon Blanc nasce a cerca de 400 metros de altitude, nas encostas frescas da Serra de Montejunto, onde a influência atlântica se faz sentir diariamente. A proximidade ao oceano, combinada com a exposição da montanha, assegura dias luminosos e noites frias, permitindo uma maturação lenta e equilibrada, enquanto a serra cria microclimas únicos que protegem as vinhas dos ventos mais intensos. A viticultura segue práticas sustentáveis e de mínima intervenção, com vindima manual nas primeiras horas do dia e seleção criteriosa das uvas para garantir frescura, integridade e pureza aromática. O resultado é um terroir que privilegia acidez natural, frescura marcante e precisão na expressão varietal.

VINIFICAÇÃO

A vinificação privilegia a autenticidade e a expressão do lugar. Os cachos são prensados suavemente e o mosto sofre uma decantação natural a frio antes de iniciar uma fermentação longa e lenta a baixas temperaturas, de modo a preservar a elegância aromática e a revelar o carácter da casta num registo mais contido. Segue-se um estágio sobre borras finas, que contribui para a textura vibrante e polida que caracteriza este vinho. Toda a abordagem assenta numa filosofia de intervenção mínima, mantendo o foco na frescura, na precisão e na identidade do terroir.

NOTA

O Curvatura Sauvignon Blanc 2024 apresenta uma cor amarelo-palha luminosa, com leves reflexos esverdeados que antecipam a frescura da casta. No aroma, revela uma elegância surpreendente para um Sauvignon Blanc, privilegiando a harmonia entre fruta e vegetal, num registo mais contido e sofisticado. As notas de pêssego e nectarina surgem envolvidas por sugestões subtis de buxo e aneto, criando um perfil aromático equilibrado e muito puro. Com o tempo no copo, desenvolvem-se nuances minerais de sílex, evocando a altitude e os solos calcários da Serra de Montejunto. Após aberto mantém-se vibrante, fresco e íntegro, demonstrando uma notável estabilidade.



VINHO BRANCO WHITE WINE

CURVATURA WINES