



CASABEL LISBOA BRANCO 2024

CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

TIPO |

Branco

COLHEITA |

2024

CLIMA |

Atlântico

CASTAS |

Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO |

As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas. São depois submetidas a um desengace total e a uma prensagem suave. O mosto lágrima é separado e defecado pelo frio. Após a defecação, são inoculadas leveduras seleccionadas no mosto decorrendo a fermentação alcoólica durante 15-20 dias à temperatura de 16° C.

ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR |

 Cor citrina com tons dourados.

AROMA |

 Aroma frutado com presença bastante marcada de frutos tropicais.

PROVA |

Vinho fresco com acidez equilibrada.

FINAL DE BOCA |

Prolongado e persistente.

CONSUMO |

Imediato ou nos próximos 2 anos.

GASTRONOMIA |

Ideal para no dia a dia acompanhar entradas de marisco e saladas, pratos de peixes e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 8°-10° C

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 12,5%

Acidez total - 5,2 g/L em ácido tartárico

pH - 3,40

Açúcar - 1,7 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 526

ITF caixa | 1 560 2507 020 547

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Palete | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE |

 Screwcap

AWC VIENNA
SEAL OF APPROVAL



DECANTER WORLD WINE
COMMENDED - 2016

Concurso de Vinhos de Lisboa 2017



PRATA - 2017



AWC VIENNA PRATA
(COLHEITA 2016)

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda

Sede | Quinta das Cerejeiras - Apartado 5 | 2544-909 Bombarral Tel.: +351 262 609 190 | info@sanguinhal.pt | www.sanguinhal.pt