

CEREJEIRAS LISBOA BRANCO 2024

CLASSIFICAÇÃO |
Vinho Regional Lisboa

TIPO |
BRANCO

COLHEITA |
2024

CLIMA |
Atlântico

CASTAS |
Arinto, Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO |
As uvas são totalmente desengaçadas, sujeitas em seguida 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°-18°C

ENGARRAFAMENTO |
Após 3 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor citrina com tons dourados.

AROMA | Aroma com notas frutadas a maçã e ligeiro floral.

PROVA |
Vinho fresco com acidez equilibrada.

FINAL DE BOCA |
Frutado 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 10°-12°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 |**

0,375 L	0,750 L
EAN garrafa 560 2507 010 138	560 2507 010 121
ITF caixa 1 560 2507 010 159	1 560 2507 010 128
Nº Garrafas por Caixa 12	12
Nº Caixas por Palete 168	50
Nº Fiadas por Paleta 6	5
Nº Caixas por Fiada 14	10

VEDANTE | Rolha de Cortiça / Screwcap



REVISTA GRANDES ESCOLHAS
PRÉMIO ESCOLHA DO MERCADO
VINHOS BRANCOS PORTUGAL



REVISTA GRANDES ESCOLHAS
BOA ESCOLHA



WOMEN'S INTERNATIONAL
TROPHY OURO



WINE ENTHUSIAST
BEST BUY



AWC VIENNA 2021
PRATA