



PENÍNSULA DE LISBOA BRANCO 2024

CLASSIFICAÇÃO |
Vinho Regional Lisboa

TIPO |
Branco

COLHEITA |
2024

CLIMA |
Atlântico

CASTAS |
Arinto e Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO |
As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas. São ligeiramente esmagadas, repousando em maceração pelicular a frio (8°-10°C) durante 6-8 horas, sendo extraídos os compostos aromáticos existentes na película da uva. Após prensagem e defecação pelo frio é feita inoculação com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura (16°C) durante 15-20 dias.

ENGARRAFAMENTO |
Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor citrina.

AROMA | Aromas tropicais pronunciados às castas ricas em compostos terpénicos.

PROVA |
Vinho fresco e bastante frutado.

FINAL DE BOCA |
Prolongado e seco.

CONSUMO |
Imediato ou nos próximos 2 anos.

GASTRONOMIA |
Ideal para no dia-a-dia acompanhar entradas de marisco e saladas, pratos de peixes grelhados e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 10°-12° C.

ANÁLISE |
Teor alcoólico - 12,5%
Acidez total - 5,3 g/L em ácido tartárico
pH - 3,47
Açúcar - 2,6 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD |**

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 010 145
ITF caixa | 1 560 2507 010 142
Nº Garrafas por Caixa | 6
Nº Caixas por Palete | 100
Nº Fiadas por Paleta | 4
Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Screwcap



AWC VIENNA
PRATA



WINE ENTHUSIAST
97 PONTOS



REVISTA DE VINHOS
BOA COMPRA



ASIA WINE TROPHY
SILVER