



CASA SANTOS LIMA



Azulejo Leve

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Branco

CASTAS

Fernão Pires, Arinto, Vital, Moscatel

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Setembro

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento e prensagem, com o uso de maceração pelicular e bica aberta. Fermentação com sistemas de controlo de temperatura entre os 12.°C - 14.° C

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 9,5% vol.

COR

Citrina

NOTA DE PROVAS

Extremamente fresco e aromático, com algumas notas cítricas e tropicais. É um vinho muito leve e com uma acidez refrescante. Parceiro ideal para pratos simples e saudáveis.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2017 Wine Masters Challenge 2018 - Prata

Colheita de 2016 Wine Masters Challenge 2017 - Prata

Colheita de 2016 Concurso Vinhos Leves Lisboa 2017 - Prata

