

SALTIMBANCOS

Porque os anos não são todos iguais e cada casta reage de forma diferente, cada personagem desta gama de Saltimbancos itinerantes vai aparecendo sempre que se justifique e com novas exibições.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO BRANCO IG LISBOA 2024

CASTAS
100% Viosinho.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

De bica aberta com controlo de temperatura a 15°C em cuba esférica de cimento.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas expressivos de fruta verde (maçã e kiwi) com algumas notas vegetais a lembrar menta fresca. Na boca revela enorme frescura, com notas de pimenta branca, muito cítrico e intenso, com volume de médio porte terminado com final complexo, elegante e longo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Mariscos cozinhados, peixes delicados (linguado, robalo), pratos de peixe requintados com molho cremoso, cozinha asiática.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	5,73 (+/- 0,5)
pH	3,25 (+/- 0,05)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,4
EAN	5600965804016
ITF	05600965804016
Nº Garrafas/Caixa	1
Nº Garrafas/Paleta	180
Peso Caixa (Kg)	1,4
Nº Caixa/Fiada	60
Nº Fiadas	3
Caixas/Paleta	180

