ALFACINHA



2022

VINHO BRANCO IG LISBOA

CASTAS

50% Arinto e 50% Fernão Pires.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox de pequena capacidade.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Bem aromático, centrado na fruta citrina, equilibrado de corpo e acidez, com boa frescura e uma sensação limonada no final.

A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

A MARCA

"Alfacinha" é uma expressão popular utilizada desde o séc. XIX para identificar as pessoas nascidas e criadas na cidade de Lisboa. Mas Lisboa, para além de capital de Portugal, é também nome de região de vinhos, e Alfacinha foi a marca que criámos para expressar esse território e, ao mesmo tempo, homenagear a histórica cidade e as suas gentes.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,0%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
рН	3,3 (+/- 0,1)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390418383
ITF	15600390418380
N° Garrafas/Caixa	6
N° Garrafas/Palete	750
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (m3)	11,5
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Palete	125

