

# CASTELO DO SULCO

2022



## CASTAS

Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot.

## VINFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

## ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

## NOTAS DE PROVA

Este vinho, de cor vermelho cereja, foi feito com castas Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot. Os aromas são bem definidos, com frutos vermelhos maduros e bagas do bosque em evidência. Muito fresco na boca, com taninos envolventes e firmes.

## A REGIÃO

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. 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.

## HISTÓRIA

Portugal é rico em histórias de batalha, coragem e paixão. Entre castelos, os vinhos aqui produzidos complementam o leque de encantos.

## DADOS ANALÍTICOS

|                |            |
|----------------|------------|
| Teor Alcoólico | 13 +- 0,5  |
| Acidez Total   | 5,5 +- 1   |
| pH             | 3,5 +- 0,5 |

## DADOS LOGÍSTICOS

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Peso Garrafa (Kg)  | 1.170          |
| EAN                | 5600390411193  |
| ITF                | 15600390411190 |
| Nº Garrafas/Caixa  | 6              |
| Nº Garrafas/Paleta | 750            |
| Peso Caixa (Kg)    | 7.020          |
| Volume Caixa (m3)  | 0.011          |
| Nº Caixas/Fiada    | 25             |
| Nº Fiadas          | 5              |
| Caixas/Paleta      | 125            |