

# CASTELO DO SULCO

## IGP Lisboa

2022

Vinho Branco



## CASTAS

Fernão Pires, Arinto e Moscatel Graúdo.

## VINFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

## ENOLOGIA

Carlos Eduardo

## NOTAS DE PROVA

Bastante frutado, equilibrado de corpo e acidez, com boa frescura e uma sensação limonada no final.

## 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	12.5 +- 0.5
Acidez Total	5,5 +- 1
pH	3.3+-0.5

## DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1.170
EAN	5600390411698
ITF	15600390411695
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