

CASTELO DO SULCO

IGP Lisboa

2021

Vinho Tinto



CASTAS

Touriga Nacional (50%), Syrah (30%), Tinta Roriz (20%)

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox, com estágio de três meses em madeira.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo

NOTAS DE PROVA

Aromas e sabores a compota de amoras e framboesas, especiarias e baunilha. Encorpado, suave, com final longo e elegante.

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	13,5% +-
Acidez Total	0,5
pH	5,5 +- 1
	3.5 +- 0.5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1.350
EAN	5600390418291
ITF	
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	750
Peso Caixa (Kg)	8.100
Volume Caixa (m3)	0.011
Nº Caixas/Fiada	21
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	105