

CASA DAS GAEIRAS

IGP Lisboa

Vinho Branco 2025



Castas

Arinto, Chardonnay e
Fernão Pires



Enologia

Ana Penha e
António Ventura

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.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina. Os aromas florais e frutados, com notas de limão e ananás, expressam a frescura deste vinho, tão característica deste "terroir".

DETALHES ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% +- 0,5
Acidez Total	5.5 +- 1
pH	3,5 +- 0,5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Peso Garrafa (Kg)	1.17
EAN	5600965802913
ITF	15600965802910
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	750
Peso Caixa (Kg)	7.020
Volume Caixa (m3)	11606.400
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	125



PARRAS WINES

Estrada Nacional,
8-5 km 2,3
2460-526 Maiorga
Alcobaça - PT

T: (+351) 262 503 260

E: geral@parras.pt

www.parras.wine

