

VAL DO RIO

L I S B O A

CASABEL LISBOA TINTO 2016

Classificação	IG Lisboa	Colheita	2016
Tipo	Tinto	Clima	Atlântico
Castas	Castelão (60%), Aragonez (30%) e Touriga Nacional (10%)		

Vinificação As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C, com uma maceração suave.

Engarrafamento Engarrafado após estágio em madeira de carvalho durante 4 meses seguido de estagio em garrafa.



Cor	Rubi intenso.
Aroma	Com aromas a frutos vermelhos maduros e notas tostadas.
Prova	Muito macio na boca.
Final de boca	Final de prova persistente.
Consumo	Consumir no prazo de 5 anos.
Gastronomia	Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confecionados. Deve ser servido a uma temperatura de 16-18°C.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	4,99 g/l em ácido tartárico
	pH	3,7
	Açúcar	< 0,6 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem

	0,750 l
EAN garrafa	5602507020519
ITF caixa	5602507050387

Paletização Standard

Nº Garrafas / Caixa	6
Nº Caixas / Palete	100
Nº Fiadas / Palete	2
Nº Caixas / Fiada	25

Vedante Rolha de Cortiça.

Prêmios



Portugal Wine Trophy - Ouro



Mundus Vini Prata



AWC Vienna Prata



Hong Kong IWC Prata



Concours Mondial de Bruxelles - Prata



IWC commended