



VAL DO RIO

L I S B O A

CASABEL 2016

Classificação	Vinho Regional Lisboa	Colheita	2016
Tipo	Branco	Clima	Atlântico
Castas	Vital (40%), Fernão Pires (40%) e Sauvignon Blanc (20%)		

Vinificação As uvas são colhidas manualmente, e desengaçadas, sendo depois submetidas a um desengace total e a uma prensagem suave. O mosto lágrima é separado e defecado pelo frio. Após a defecação, são inoculadas leveduras seleccionadas no mosto decorrendo a fermentação alcoólica durante 15-20 dias à temperatura de 16° C.

Engarrafamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.



Cor	Cor citrina com tons dourados.
Aroma	Aroma intenso e frutado.
Prova	Sabor fresco com acidez equilibrada.
Final de boca	Prolongado e persistente.
Consumo	Imediato ou nos próximos 4 anos.
Gastronomia	Ideal para o dia-a-dia a acompanhar entradas de marisco, saladasm peixes e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 8-10°.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	5,00 g/l em ácido tartárico
	pH	3,42
	Açúcar	< 1,5 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem

	0,750 l
EAN garrafa	5602507020526
ITF caixa	5602507050394

Paletização Standard

Nº Garrafas / Caixa	6
Nº Caixas / Palete	100
Nº Fiadas / Palete	4
Nº Caixas / Fiada	25

Vedante Rolha de Cortiça.

Prêmios



Decanter World Wine commended - 2016 (ano de colheita 2015) UK

Concurso de Vinhos de Lisboa 2017



Prata - 2017 ano de colheita 2016



AWC Vienna Prata (ano de colheira 2016)