



Ficha Técnica

Denominação: Vinho Regional Lisboa, Tinto

Castas: 100% Sousão

Viticultura: Densidade de 4.000 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

Vindima: Terceira semana de Setembro.

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 5.000 litros com sistema de remontagens auto-programadas e sistemas de controlo de temperatura entre o 28.º C. e os 30.º C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias, envelhecimento parcial (4 a 6 meses) em meias - pipas de carvalho.

Informação Técnica:

Àlcool: 13,2% vol.

Acidez Total: 6,5 g/L

PH: 3,6

Cor: Rubi

Notas de Prova: Aromas de frutos negros, ameixas e amoras, com notas de chocolate e carvalho. No palato, apresenta-se concentrado, com uma excelente estrutura e com um final de boca persistente.

Disponível em: garrafas de 750 ml



CSL
SOUSÃO



CASA SANTOS LIMA