



CASA SANTOS LIMA



CAÇADA RÉAL

Denominação: Vinho Regional Alentejano, Branco

Castas: Arinto e Antão Vaz

Viticultura: Densidade de 3000 Plantas/ha. Solos xisto argiloso.

Viticultura: Fim de Agosto a meio de Setembro

Vinificação: Desengace total seguido de esmagamento, com o uso de maceração pelicular e bica aberta. Fermentação com sistemas de controlo de temperatura entre os 12º C. e os 14º C. Após a fermentação, o vinho foi submetido ao processo de "battonage" sendo posto em contacto com borras finas durante quatro meses.

Informação Técnica:

Álcool: 12,5 %

Acidez Total: 6,4 g/L

pH: 3,17

Cor: Citrina

Notas de Prova: Com uma bonita cor citrina, este é um vinho de perfil jovem e fresco com crocantes notas cítricas. Com muita elegância e de acidez equilibrada, este branco oferece um final de prova longo e frutado.

Disponível em: garrafas de 750ml

