



CASA SANTOS LIMA



Portas da Luz

Denominação: Vinho Regional Algarve, Vinho Branco

Castas: Arinto, Roupeiro e Sauvignon Blanc

Viticultura: Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos de Argila e Calcário

Vindima: Fim de Setembro

Vinificação: As uvas foram cuidadosamente selecionadas e colhidas manualmente antes de serem vinificadas na adega. Desengace total seguido de esmagamento e prensagem. A fermentação ocorreu durante 25 dias em depósitos de inox a temperaturas controladas de 12°C e o vinho estagiou em depósito em contacto com finas borras durante 4 meses em processo de "batonnage".

Informação Técnica:

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 6,2 g/L

pH: 3,02

Cor: Citrina

Nota de prova: Um vinho de perfil refrescante aromático. No nariz sobressaem aromas perfumados de frutas e flores e na boca os sabores cítricos são evidentes. Com boa estrutura este é um vinho mineral, elegante e equilibrado que oferece um longo final de prova.

Disponível em: Garrafas de 750 ml

