



CASA SANTOS LIMA



LAB Moscato

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa, Branco

CASTAS

Moscatel

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Fim de Agosto a meio de Outubro

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento e prensagem, com o uso de maceração pelicular e bica aberta. Fermentação com sistemas de controlo de temperatura entre os 12.ºC - 14.º C.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 12% vol.

COR

Citrina

NOTA DE PROVAS

Demonstra o perfume intenso da casta Moscatel, principalmente aromas florais, de limão e líchias. De perfil refrescante é um vinho elegante e que oferece um longo e persistente final de prova.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

