



CASA SANTOS LIMA



Bruto de Portugal Lisboa

DENOMINAÇÃO

Espumantes e Frisantes, Espumantes

CASTAS

Arinto, Chardonnay

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Final de Agosto a meio de Outubro; Vindima Manual

VINIFICAÇÃO

Desengace total sem esmagamento com aproveitamento apenas do primeiro mosto não sujeito a qualquer prensagem. Primeira Fermentação em depósitos de 10.000 litros com sistema de controlo de temperatura entre os 12.º C. e os 14.º C. Segunda fermentação realizada em cuba segundo o método Charmat durante 45 dias.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 12,5% vol.

COR

Citrina

NOTA DE PROVAS

Apresenta uma cor citrina brilhante, de bolha fina e persistente com aromas a frutos cítricos e biscoitos. Revela-se macio, refrescante e com uma delicada acidez que lhe confere um ótimo equilíbrio. Um espumante muito versátil, quer para a mesa quer para aperitivo.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750ml

