



CASA SANTOS LIMA



CSL Sauvignon Blanc

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Varietais, Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

VITICULTURA

Densidade de 4.200 Plantas/ha. Solos argilo-calcários

VINDÍMA

Finais de Agosto

VINIFICAÇÃO

Criado a partir da nossa melhor seleção das uvas da casta Sauvignon Blanc. As uvas foram sujeitas a um processo de desengace total seguido de esmagamento e prensagem. A fermentação é feita em depósitos de aço-inox com sistemas de controlo de temperatura entre os 10.ºC - 12.º C.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 13% vol.

COR

Citrina

NOTA DE PROVAS

Aromas de fruta tropicais e florais. No palato, tem notas de manga madura, maçã e melão. Vinho harmonioso, com uma acidez equilibrada.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

- Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2018 - Ouro
- Colheita de 2017 Wine Masters Challenge 2018 – Prata
- Colheita de 2016 Citadelles du Vin 2017 - Ouro
- Colheita de 2015 Mundus Vini 2016 - Ouro
- Colheita de 2015 Challenge International du Vin 2016 - Prata
- Colheita de 2015 Austrian Wine Challenge 2016 - Prata
- Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2015 – Ouro

