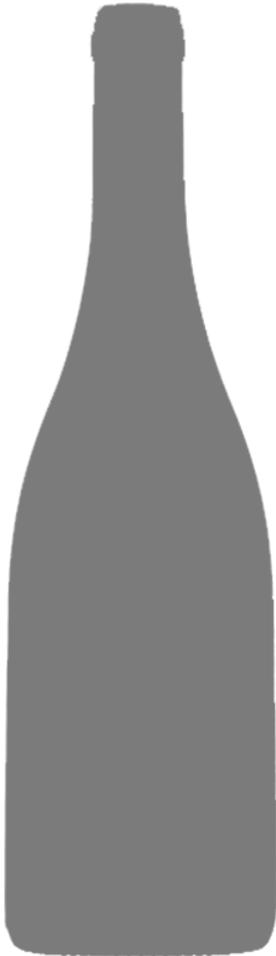


VALE DE CAPUCHA

BRANCO LISBOA

Lisbonne , Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Marques
Millésime	2017
Appellation	Lisboa VR
Sols	Argilo-calcaire riche en fossiles (jurassique)
Altitude Des Vignes	100-200 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Variable
Cépages	85% Fernão pires 15% Arinto
Viticulture	Certified Organic
Palissage	Cordon de royat
Pi/Hect	4 200 pi/ha
HI/Hect	35 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	1/3 en grappe entière en fûts neutres 2/3 en cuves d'inox, débourbé.
Levures	Indigènes
Élevage	18 mois en fûts sur les lies. Soutirage direct en fût. Pas d'utilisation de SO2, sauf une pointe à la mise.
Alcool	12.5 % alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	<1.5 g/l
Acidité	6 g/lQ
Couleur	Paille claire
Dégustation	Nez à dominance florale assez puissant à l'acidité sur des notes d'agrumes.
Température De Service	12 °C