



Adega de
Azueira

CAPRICH DO REI

VINHO REGIONAL LISBOA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • Monocasta

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2023

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Arinto

ENÓLOGOS: José Neiva Correia and Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO:

O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

NOTAS DE PROVA:

Cor amarelo brilhante com reflexos esverdeados, revelando notas cítricas e tropicais. É um vinho vibrante e de acidez refrescante, com caráter mineral. De sabor muito complexo, volumoso, intenso e final de boca muito longo.

SUGESTÃO DE CONSUMO:

Ideal para acompanhar pratos de peixe, queijos suaves e massas. Recomendamos servir a uma temperatura entre 6°C e 8°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO
12% vol

ACIDEZ TOTAL
5,94 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,48 g/L

SO₂ TOTAL
129 mg/L

PH
2,93

CAPACIDADE
750 ml

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz. O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa cónica Autor canela

CAPACIDADE: 750 mL

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
6x 750 ml



PALETE 0,80 x1,20m
7Fx11 • 77 Caixas



CONTENTOR 20"

