



# CEREJEIRAS LISBOA BRANCO 2023

**CLASSIFICAÇÃO |**  
Vinho Regional Lisboa

**TIPO |**  
BRANCO

**COLHEITA |**  
2023

**CLIMA |**  
Atlântico

**CASTAS |**  
Arinto, Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc

**VINIFICAÇÃO |**  
As uvas são totalmente desengaçadas, sujeitas em seguida a uma prensagem suave. O mosto lágrima é separado e defecado pelo frio. Após a defecação, são inoculadas leveduras seleccionadas no mosto, decorrendo a fermentação alcoólica durante 15-20 dias à temperatura de 16°-18°C

**ENGARRAFAMENTO |**  
Após 3 meses de estágio em cubas de aço inox.

**COR |** Cor citrina com tons dourados.

**AROMA |** Aroma com notas frutadas a maçã e ligeiro floral.

**PROVA |**  
Vinho fresco com acidez equilibrada.

**FINAL DE BOCA |**  
Frutado e persistente.

**CONSUMO |**  
Imediato ou nos próximos 2 anos.

**GASTRONOMIA |**  
Ideal para no dia a dia acompanhar entradas de marisco e saladas, pratos de peixes e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 10°-12°C.

**ANÁLISE |**  
Teor alcoólico - 12,5%  
Acidez total - 5,8 g/L em ácido tartárico  
pH - 3,46  
Açúcar - < 1,6 g/L  
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

## ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| 0,375 L                        | 0,750 L            |
| EAN garrafa   560 2507 010 138 | 560 2507 010 121   |
| ITF caixa   1 560 2507 010 159 | 1 560 2507 010 128 |
| Nº Garrafas por Caixa   12     | 12                 |
| Nº Caixas por Palete   168     | 50                 |
| Nº Fiadas por Paleta   6       | 5                  |
| Nº Caixas por Fiada   14       | 10                 |

**VEDANTE |** Rolha de Cortiça / Screwcap



REVISTA GRANDES ESCOLHAS  
PRÊMIO ESCOLHA DO MERCADO  
VINHOS BRANCOS PORTUGAL



REVISTA  
GRANDES ESCOLHAS  
BOA ESCOLHA



WOMEN'S INTERNATIONAL  
TROPHY OURO



WINE ENTHUSIAST  
BEST BUY



AWC VIENNA 2021  
PRATA