

Ficha Técnica

Meia Palavra

Branco

DENOMINAÇÃO

Vinho de Portugal, Branco

VINIFICAÇÃO

Vinho obtido da cuidada vinificação de uvas brancas. Fermentado com leveduras seleccionadas em cubas inox e controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVAS

Vinho de cor citrina, aroma complexo com notas a frutos tropicais e citrinos. Recomendado para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes leves. Deve ser servido à temperatura de 10-12°C.

ENÓLOGO

Julião Batista

TEOR ALCOÓLICO

13%

ARMAZENAMENTO

Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante 5 anos.

Por ser um produto natural, está sujeito a guardar depósito.

DISPONÍVEL EM

Garrafa (0.75L), Bag in Box 5L, 10L

PRÉMIOS

AWC VIENNA 2019 - PRATA

