

# Ficha Técnica

## Ponto Assente

### Branco

#### DENOMINAÇÃO

Vinho de Portugal, Branco

#### VINIFICAÇÃO

Vinho obtido da cuidada vinificação das melhores castas da região. Fermentação em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.

#### NOTAS DE PROVAS

Apresenta uma cor citrina, aroma frutado com notas a frutos tropicais e citrinos. Recomendado para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes brancas. 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

