

Estreia Alvarinho Reserva branco

Estreia

Vinho Branco, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários desta casta. Durante quatro meses, realiza-se bâtonnage e posteriormente é estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Excelente com pratos diversos de carnes de aves, peixes grelhados e no forno e os mais diversos mariscos e queijos. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.



Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e aroma a frutos tropicais e de árvore, com notas minerais, envolvente, fresco e persistente. É um vinho de qualidade superior, elegante e complexo, que faz dele uma companhia aprazível para momentos muito especiais, com potencial de guarda de 5 a 10 anos.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

