

Estreia 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. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas ou pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6°C e os 8°C.



Nota de prova

Trata-se de um vinho de cor citrina, aromático, macio e harmonioso, com uma ligeira presença de gás carbónico, jovem, leve e refrescante. É um vinho com características únicas que fazem dele um vinho ajustável a diversos momentos de lazer e eventos sociais.



Teor Alcoólico

11%



Castas

75% Loureiro, 12, 5% Trajadura e 12, 5% Arinto



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

