

Marquês de Marialva Colheita Seleccionada branco

Marquês de Marialva
Vinho Branco, Bairrada, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica à temperatura de 16°C Maturação mínimo de 2 meses em garrafa



Harmonização

Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas, queijos macios, ou momentos de lazer



Nota de prova

Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Bical, Maria Gomes, Arinto



Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

