Monte d'Oiro branco

Quinta do Monte d'Oiro
Vinho Branco, Lisboa, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual, por parcela individualizada. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 5 meses em cubas inox.

Harmonização

Fresco, equilibrado e gastronómico, pensado para a mesa do dia a dia, para pratos como peixe grelhado, arroz ou açorda de marisco, massas com molhos brancos, legumes ou peixe e queijos frescos e de pasta mole.

Nota de prova

Amarelo limão. Nariz muito fresco, fruta citrina, percepção mineral. Afinado, salino, floral e apimentado, bem balanceado na boca, com a boa acidez a manter o registo fresco.

Teor Alcoólico

13%

Castas

Arinto, Viognier

Informações logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5605462223124

vinalda