

Xisto Preto branco

Xisto Preto

Vinho Branco, Douro, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Pisa mecânica, fermentação alcoólica em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 15°C durante 21 dias, com batonage posterior em cuba. Estágio em inox durante 6 meses.



Harmonização

Ideal para acompanhar com queijos, peixes temperados grelhados e carnes brancas grelhadas.



Nota de prova

Aroma complexo e intenso a frutos cítrico e notas florestais. Revela na boca um elevado volume, elegância e persistência.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

