

Marquês de Marialva Espumante Blanc de Blancs Bruto

Marquês de Marialva
Vinho Branco, Bairrada, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural
Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico
Maturação mínimo de 9 meses em cave, 1 mês após dégorgement



Harmonização

Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas
grelhadas, sobremesas



Nota de prova

Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com
toques florais. Na boca é frutado, fresco, mousse crocante e boa
persistência.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Bical, Arinto



Informações logísticas

Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5601271090049
ITF: 15601271090046

Formatos disponíveis (cl): 75; 150

