

Paço dos Cunhas Vinha do Contador

Paço dos Cunhas

Vinho Branco, Dão, 2015, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 15°C 50% do vinho fermentou, estagiou em barricas novas de Carvalho Francês durante 12 meses



Harmonização

Acompanha bem charcutaria, iguarias à base de peixe, carnes brancas bem estruturadas, carnes vermelhas não muito condimentadas



Nota de prova

Cor citrina intensa com abundantes tons esverdeados. Grande complexidade aromática onde se destacam as notas de frutos de polpa branca, baunilha e nuances de avelã. Sabor frutado, fresco, notório volume de boca, elegante, longa persistência.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco



Informações logísticas

Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 7.35

EAN: 35604575001163

ITF: .35604575001163

Formatos disponíveis (cl): 75; 75 c/ Gift Box

