Porta 6 Espumante Bruto

Porta 6
Vinho Branco, Lisboa, 75cl



Vinificação e Estágio

É utilizado o método Charmat. O vinho base foi fermentado com controlo de temperatura. A segunda fermentação é efetuada em cuba fechada com controle de temperatura e posterior engarrafamento isobarométrico.

Harmonização

Como aperitivo ou à refeição com toda a variedade de pratos, desde mariscos, peixe, carne e pastas.

Nota de prova

Cor citrina. Aroma fresco, frutado com maçã verde,frutos tropicais e nuances de limão. Boca fresca com nariz agradável alagradável frutado a maçã fresca.

Teor Alcoólico

12%

Castas

70% Arinto, 25% Fernão Pires e 5% Chardonnay

Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5601996952417
ITF: 15601996952414

Formatos disponíveis (cl): 75