Marquês de Marialva Espumante Cuvée Primitivo Brut Nature

Marquês de Marialva
Vinho Branco, Bairrada, 2015, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18ºC. Espumantização pelo método clássico

Harmonização

"Acompanha pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; Iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana."

Nota de prova

Aspeto cristalino, com bolha muito fina, persistente e abundante coroa. Cor citrina intensa, com laivos dourados. Aroma complexo com notas de frutos secos, brioche e pão torrado. Sabor complexo com distinta e cativante mousse, agradável volume de boca e notória frescura que lhe transmite persistência.

Teor Alcoólico

12.5%

Castas

Arinto

Informações logísticas

Europalete com 48 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa:
EAN: 5601271090629
ITF: 35601271090620

Formatos disponíveis (cl): 75