

Raríssimo Non Vintage branco

Raríssimo by Osvaldo Amado
Vinho Branco, Dão, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, clarificação estática natural sendo 25% fermentado em barricas novas e 75% em barricas de 2º uso. Estágio de 18 meses em barrica de carvalho francês. Engarrafado em 2016, tem 72 meses de maturação em garrafa.



Harmonização

Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados



Nota de prova

"Cor citrina intensa. Aroma predominante em notas de complexidade; frutos secos, cereal tostado, notas de panificação e nuances de erva doce. Sabor complexo, fresco, untuoso e com longa persistência."



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Encruzado, Bical, Malvasia Fina



Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.4
EAN: 5600123801703
ITF: 15600123801717

Formatos disponíveis (cl): 75

