

# Vale dos Ares Limited Edition branco

## Vale dos Ares

Vinho Branco, Vinho Verde, 2020, 75cl



## Vinificação e Estágio

O mosto fermenta em cubas de inox, finalizando em barricas usadas de carvalho francês. Após fermentação segue-se um estágio de 6 meses nas mesmas barricas, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 18 meses em garrafa.



## Harmonização

Pratos de peixe, mariscos, sushi e pratos vegetarianos



## Nota de prova

Cor: Citrina Aroma: Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos. Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente



## Teor Alcoólico

13%



## Castas

Alvarinho



## Informações logísticas

Europalete com 176 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5600253515020

ITF: 15600253515027

**Formatos disponíveis (cl): 75**

