

XXVI Mestre Daniel branco

XXVI Talhas

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.



Harmonização

Carnes brancas e mariscos



Nota de prova

"Cor - Citrino Aroma - Notas frutos tropicais, ananás em calda e excelente mineralidade; Sabor - Seco, corresponde ao encontrado no aroma. Acidez equilibrada e de fácil consumo."



Teor Alcoólico

12%



Castas

Antão Vaz, Perrum e Roupeiro



Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499210

ITF: .15600738499316

Formatos disponíveis (cl): 75

