

XXVI Talhas XXVI branco

XXVI Talhas

Vinho Branco, Alentejo, 2020, 75cl



Vinificação e Estágio

Um vinho do antigamente que recupera a tradição de guarda de vinho sob azeite. Após fermentar e estagiar seis meses na talha, uma cuidada seleção de vinho foi retirada da 'mãe - massas vnicas - e estagiou numa talha pezgada durante um ano, coberto por uma camada de azeite



Harmonização

Tábua de frios, Carne Suína, Cordeiro, Carnes em geral, Massas



Nota de prova

Cor Dourada. Aroma a frutos secos, fumo e pez (cera de abelha e resina). Início de boca seco, boa acidez com final de boca muito longo.



Teor Alcoólico

11.5%



Castas

Antão Vaz, Perrum e Roupeiro



Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 1 garrafas

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 5600738499517

ITF: 15600738499514

Formatos disponíveis (cl): 75

