

XXVI Talhas Talha X branco

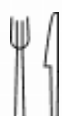
XXVI Talhas

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, ligeiro esmagamento Fermentado com maceração, contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura, 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

Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias



Nota de prova

Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante



Teor Alcoólico

11.5%



Castas

Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Perrum, Roupeiro



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499319

ITF: 15600738499316

