



Alento Reserva Branco

Monte Branco

Vinho Branco, Alentejo, 2018, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. "Battonage" durante 6 semanas



Harmonização

Acompanha bem peixes no forno



Nota de prova

É um vinho de cor citrina. No aroma apresenta notas de fruta fresca, citrina e uma certa mineralidade. Bem casado, com ligeiro aroma de barrica onde fermentou. Na boca mostra-se volumoso, com notas minerais, uma acidez bem presente e integrada, que lhe proporciona uma sensação de frescura invulgar numa região quente. Apresenta um longo final.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Arinto e Antão Vaz



Informações logísticas

Europaleta com 108 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 8

EAN: 5600333225191

ITF: 15600333225198

