

Terras do Suão Reserva branco

Terras do Suão

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Prensagem suave, clarificação em cuba sob temperatura controlada, para separação de partículas e sedimentos mais grosseiros. Fermentação alcoólica a uma temperatura controlada de 15-17°C, com adição de leveduras selecionadas, durante 7 dias. Estágio de 3 meses em carvalho francês.



Harmonização

Queijos Alentejanos, bacalhau de forno, açordas e migas



Nota de prova

Cor amarela citrina, perfil aromático e boa intensidade e persistência com notas aromáticas de fruta de polpa amarela bem madura, com destaque para a nectarina. Boca com volume e textura untuosa. Termina equilibrado.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Roupeiro e Antão Vaz



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.37
EAN: 5602417106525

