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 15-17ºC, 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

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

12 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.