

Vento Suão branco

Terras do Suão

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

""Prensagem suave, clarificação em cuba sob uma temperatura controlada, separando as partículas e sedimentos mais grosseiros. Fermentação alcoólica sob uma temperatura controlada de 15-17°C, com adição de leveduras durante um período de 7 dias. Estágio em cubas de inox sobre borras finas."



Harmonização

Carnes brancas, peixes de forno e entradas tradicionais.



Nota de prova

""Cor amarela citrina, aroma frutado com presença de notas de ananás em calda e de carácter floral fresco. Frescura acentuada que torna a presença em boca equilibrada e com um final harmonioso""



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Roupeiro e Antão Vaz



Informações logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602417106501

