

Terras do Sado Colheita branco

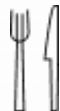
Terras do Sado

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação depósitos de inox, a temperatura média de 15° C, com leveduras selecionadas



Harmonização

Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas



Nota de prova

De cor citrina, muito frutado e fresco, equilibrado e persistente



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Fernão Pires e Arinto



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003425

