

Vale dos Ares Borrás Finas

Vale dos Ares

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão, chegando à adega num tempo médio de 3 minutos, preservando o máximo de qualidade. Quando chegam à adega são sujeitas a uma rigorosa triagem, sendo submetidas a uma maceração pelicular a frio, seguida de uma prensagem suave, a baixa pressão. Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, durante 18 meses. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.



Harmonização

Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias.



Nota de prova

Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600253515075

ITF: 15600253515010

