

Vale dos Ares Vinha da Coutada branco

Vale dos Ares

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl



Vinificação e Estágio

O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês de 228 litros. Após fermentação segue-se um estágio de 12 meses nas mesmas barricas, com borras totais, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramento, passa por um estágio de 15 meses em garrafa.



Harmonização

Carnes brancas, Peixe e Marisco



Nota de prova

Cor: Citrina Aroma: Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos. Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez bem vincada. Final de boca elegante e extremamente prolongado.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europalete com 143 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.6

EAN: 5600253515051

ITF: 15600253515034

