

Vale dos Ares Colheita branco

Vale dos Ares

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa



Harmonização

Aperitivos, marisco e pratos vegetarianos.



Nota de prova

Citrina Aroma: Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca. Sabor: Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente



Teor Alcoólico

13%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.36

EAN: 5600253515044

ITF: 15600253515003

