



# Tyto alba branco

#### Tyto alba

Vinho Branco, Tejo, 2021, 75cl



## Vinificação e Estágio

Vindima manual, desengace total, maceração em prensa de 4 horas seguida de Flotação. Fermentação espontânea a temperatura de 18°C . Estágio em barricas usadas sur lies com bâtonnage semanal durante 3 meses.



#### Harmonização

Ideal com pratos de peixes grelhado, Queijos curado, Charcutaria.



### Nota de prova

Apresenta um aspeto límpido e uma cor citrina, com um aroma profundo e franco, revelando notas típicas de frutas citrinas e tropicais, complementadas por um fundo floral de pólen. No paladar mostra-se envolvente e suave, com um ataque fresco e frutado, seguido por um final sápido e persistente.



### Teor Alcoólico

12.5%



#### Castas

Fernão Pires e Verdelho.



## Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.15 EAN: 5602394009413

