

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 sávido e persistente.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Fernão Pires e Verdelho.



Informações logísticas

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

