

Quinta da Biaia branco

Quinta da Biaia

Vinho Branco, Beira Interior, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas.



Harmonização

Vai bem com peixe e carnes brancas grelhadas.



Nota de prova

Um vinho mineral com notas de citrinos, flores brancas e ananás, de sabor persistente e muito fresco.



Teor Alcoólico

12%



Castas

Síria, Fernão Pires e Arinto



Informações logísticas

Europalete com 120 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.1

EAN: 5600764517230

ITF: 15600764517183

