

Estreia Sauvignon Blanc

Estreia

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

Primeiro vinho da Barcos Wines com uma casta internacional: Sauvignon Blanc. A vindima é manual, as uvas são cuidadosamente vinificadas de forma a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação por 12 horas, seguida pela fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16°-18°C), de forma a preservar os aromas primários da casta. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Excelente para como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes e carnes brancas. Deve ser servido entre os 6° e 8°C.



Nota de prova

Apresenta uma cor amarelo pálido, com aromas vegetais típicos desta variedade e alguns frutos cítricos. Trata-se de um vinho refrescante com boa estrutura e persistência.



Castas

Sauvignon Blanc.



Informações logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 65602281907640

