Quinta do Monte d'Oiro Reserva Bio branco

Quinta do Monte d'Oiro

Vinho Branco, Lisboa, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em cubas inox,barricas novas de carvalho francês (500 L), onde decorre o estágio durante 6 meses,com uma battônage muito suave
Lote final com 45% barrica,55% inox

Harmonização

Acompanha peixes gordos grelhados ou assados no forno, arroz de marisco, massada de peixe, açorda, bacalhau com natas, cozinhas exóticas com molhos cremosos

Nota de prova

Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico

13%

Castas

Viognier

Informações logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas
Peso da garrafa: 1.35
Peso da caixa: 4.3
EAN: 5605462205762
ITF: 35605462205763

31 de Outubro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.