

Vale dos Ares Curtimenta Branco

Vale dos Ares

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl



Vinificação e Estágio

Após fermentação, estagia 24 meses em barrica de castanheiro português. Segue-se um estágio em inox durante mais 12 meses. Após engarrafamento, passa por um estágio de 12 meses em garrafa.



Harmonização

Carnes brancas, Peixe e Marisco.



Nota de prova

Aroma mineral e a frutos secos. Harmonioso, com boa estrutura, acidez marcada e alguma adstringência. Final de boca complexo e persistente.



Teor Alcoólico

12%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europalete com 198 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1,33

EAN: 5600253515099

