



Colheita: 2016

Castas: Antão Vaz, Rabo de Ovelha.

Notas de Prova:

Cor palha-dourada, apresenta aroma complexo com notas oxidativas, bem casadas com uma acidez notável. Na boca, ressaltam as tisanas e ervas, num conjunto seco, de estrutura admirável. Um Branco intenso e complexo como poucos.

Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 12,3% Vol

Acidez Total: 4,4 g/dm³

Acidez Volátil: 0,29 g/dm³

pH: 3,66

Sugestões de Consumo:

Companhia perfeita para Queijos de pasta Mole ou de cura mais prolongada, podendo acompanhar Peixes de Forno.. Deve ser servido frio a 8°C.

Capacidade : Garrafa 75 cl

