



Colheita: 2017

Castas: Castas tradicionais da Região.

Notas de Prova:

Vinho de cor brilhante e citrina, com aroma frutado e fresco a frutos tropicais. Bela acidez na boca, com aroma a flores brancas, apresenta-se fresco e guloso, com final elegante.

Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 12,5% Vol
Acidez Total: 5,1 g/dm³
Acidez Volátil: 0,45 g/dm³
pH: 3,5

Sugestões de Consumo:

Bela companhia para entradas e pratos de peixe, combinará igualmente com carnes brancas e queijos.

Deve ser consumido à temperatura de 6°C.

Capacidade : Garrafa de 75 cl / BiB

