

QUINTA DE PANCAS



10°

QUINTA DE PANCAS BRANCO 2017

Branco | Lisboa

Ref. 13.20

Castas: Chardonnay, Arinto e Vital. As uvas foram colhidas à mão no ponto ideal de maturação. Na adega após o desengace e prensagem suave, seguiu-se a decantação a frio dos mostos, os quais, após atingida a limpidez necessária, foram fermentados em cubas de inox, a uma temperatura controlada, durante 4 semanas. O vinho estagiou durante 2 meses sobre as borras finas até à data do engarrafamento. De cor citrina com laivos esverdeados apresenta um aroma exuberante, com notas tropicais, cítricas e algumas sugestões minerais. Na boca revela uma acidez viva e equilibrada. O seu final é longo e persistente onde se confirmam as notas aromáticas. Acompanhar pratos de peixe, mariscos, saladas e vegetais.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaletes com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 7,20 Kg

EAN:5602166030010

ITF:15602166030017