

QUINTA DE PANCAS



9°

PANCAS BRANCO 2019

Branco | Lisboa

Ref. 13.43

Castas: Arinto, Chardonnay e Vital. As uvas foram seleccionadas no ponto ideal de maturação, transportadas para adegas, desengaçadas, esmagadas e imediatamente prensadas. Seguiu-se a decantação por flotação e fermentação em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada, durante 4 semanas. O vinho estagiou durante 3 meses sobre as borras finas, em cubas de aço inoxidável. De cor brilhante citrina com laivos esverdeados apresenta um aroma jovem e intenso com notas de frutos de polpa branca (pera) e 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: 12,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 7,20 Kg

EAN: 5602166010333

ITF: 15602166010330