



10°

Valle de Passos Branco 2016

Branco | Trás-os-Montes

Ref. 20.9

Fermentação em cuba inox com temperatura controlada. Estágio em cuba inox durante cerca de 10 meses.

Castas: Viosinho, Malvasia Fina, Códega de Larinho. Cor amarelo citrina, aroma fresco e delicado, com notas florais e de frutos de polpa branca e tropicais. Paladar com ataque cheio e volumoso, com uma acidez fresca e envolvente, num final longo, saboroso e persistente. Acompanha bem pratos de bacalhau ou peixes de confeção elaborada. Dada a sua estrutura e volume pode acompanhar algumas carnes guisadas.

---

Formatos Disponíveis: 75cl

---

Teor Alcoólico: 13 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: Kg

Peso da caixa: Kg

EAN: 55600241680280

ITF: 15600241680287

---