



10°

PORTAL DA CALÇADA RESERVA Branco 2018

Branco | Minho

Ref. 3.117

Produzido com as castas Alvarinho, Loureiro, Arinto e Trajadura. As uvas foram fermentadas em cubas de inox durante 15 dias. Cor amarelo citrino. Expressa o carácter da região com intenso aroma frutado e ligeiras notas florais com uma acidez viva resultando um vinho muito fresco e atrativo e gastronómico. Acompanha pratos de peixe e marisco. Pronto a beber desde já.

Formatos Disponíveis: 75cl, 150cl

Teor Alcoólico: 11,5 %

Informações Logísticas

Europelete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20Kg

Peso da caixa: 7,80Kg

EAN: 5600230679158

ITF: 25600230679152
