



10°

QUINTA DA CALÇADA RESERVA Branco 2018

Branco | Minho

Ref. 3.122

Produzido a partir de uvas das castas Alvarinho e Loureiro. Fermentação em barricas de carvalho Francês e estágio durante 6 meses. Aroma elegante e persistente, com notas de madeira bem integradas e conjugadas com a mineralidade do vinho. Na boca é cremoso, com acidez crocante e final fresco e longo. O vinho perfeito para carnes brancas, peixes suculentos no forno. Queijos de média cura. Pronto a beber desde já, evoluirá bem na garrafa durante pelo menos 3 a 5 anos após a data de colheita.

Formatos Disponíveis: 75cl,150cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europalete com 128 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,56 Kg

Peso da caixa: 4,80 Kg

EAN: 5600230679110

ITF: 25600230679111