



SINCE 1917



11°

Quinta da Calçada loureiro 2019

Branco | Minho

Ref. 3.125

Casta: 100% Loureiro

Vinificação: Fermentação em cubas de inox durante 15 dias.

Nota de prova: Cor amarelo citrino, com laivos esverdeados, com um intenso e equilibrado aroma a frutos tropicais, com ligeiras notas vegetais. Na boca revela-se muito fresco com bom volume de boca e um final longo e persistente. Perfeito com peixes e marisco grelhados, comida asiática e pratos de carne de aves pouco condimentados.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 11,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,30Kg

Peso da caixa: 8,00Kg

EAN: 5600230679134

ITF: 25600230679138