



SINCE 1917



9°

Portal da Calçada 2019

Rosé | Minho

Ref. 3.129

Casta: 100% Vinhão

Vinificação: O mosto, depois de uma decantação estática, fermentou em cubas de inox com temperatura controlada aproximadamente durante 15 dias.

Nota de prova: Leve cor salmão. Expressa o carácter da região dos vinhos verdes com aroma frutado e ligeiras notas florais com um a acidez viva.

Resulta num vinho muito fresco, atrativo e gastronómico.

Acompanha pratos de peixe e marisco.

Formatos Disponíveis: 75cl, 150cl

Teor Alcoólico: 12 %

Informações Logísticas

Europalet com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20Kg

Peso da caixa: 7,80Kg

EAN: 5600230679165

ITF: 25600230679169