



LAGO BRANCO

Branco | Minho

Ref. 3.75

Produzido com as castas Loureiro, Arinto, Azal e Trajadura. As uvas foram fermentadas em cubas de inox durante 15 dias. Lago tem uma cor amarelo citrino, com uma ligeira presença de gás que realça os aromas a frutos tropicais e citrinos. Na boca apresenta-se fresco com uma acidez viva e cativante com ligeiro sabor adamado, resultando um vinho agradável e muito versátil. Acompanha bem todo o tipo de saladas. Pronto a beber desde já.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 10 %

Informações Logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 7,80 Kg

EAN: 5600230679172