



SINCE 1917



10°

LAGO ROSÉ

Rosé | Minho

Ref. 3.76

Produzido a partir de uvas da casta Vinhão. Fermentação em cubas de inox durante 15 dias. Este vinho apresenta uma cor salmão, com ligeira presença de gás, que realça os aromas frutados. Na boca, apresenta-se fresco, de acidez viva e cativante, com ligeiro sabor adamado, resultando num vinho agradável e muito versátil. Combinação perfeita com pratos de cozinha oriental; pratos de peixe e marisco cozidos ou grelhados pouco gordos. Pronto a beber desde já.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 10 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,20 Kg

Peso da caixa: 7,80 Kg

EAN: 5600230679189