



ENCONTRO



10°

ENCONTRO 1 BRANCO 2014

Branco | Bairrada

Ref. 33.101

Enólogo: Osvaldo Amado

Vinificação: Desengace total, maceração pelicular de 48 horas, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 50% do vinho fez fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês, seguido de 6 meses de betonnage.

Casta: Arinto.

Notas de Prova: Cor citrina intensa com ligeiros tons esverdeados. Aroma complexo e distinto. Frutado, fresco, notório volume de boca, elegante e harmonioso.

Gastronomia: Charcutaria diversa, peixes de confeção estruturada, carnes brancas grelhadas ou no forno, carnes vermelhas grelhadas e queijos macios.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 110 caixas de madeira de 2 garrafas.

Peso da garrafa: 2 Kg

Peso da caixa: 5 Kg

EAN: 5604575001919

ITF: 45604575001917
