



INFIEL BRANCO 2017

Branco | Douro

Ref. 35.1

Castas: 35% Viosinho, 35% Rabigato e 30% Gouveio.

Vinificação: As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20 kg. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. Seguidamente o mosto é tenuemente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária.

Fermentou a uma temperatura entre os 15/16°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas primários, durante cerca de 3 semanas. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.

Notas de Prova: De cor límpida e citrina apresenta-se com aroma frutado com ananás, pêssago, notas tropicais de papaia e manga. A acidez é equilibrada com um final de boca longo e agradável.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl.

---

Teor Alcoólico: 13,5 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 112 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,00 Kg

Peso da caixa: 7,00 Kg

EAN: 5600266737808

ITF: 65600266737800

---