



QUINTA VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA BRANCO 2015

Branco | Douro

Ref. 35.12

Castas: 40% Viosinho, 40% Rabigato, 10% Gouveio e 10% Malvasia Fina.
Vinificação: As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20 kg. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. Seguidamente o mosto é ligeiramente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 13/14°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas, durante cerca de 3 semanas. Este vinho teve um estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.
Notas de prova: De cor límpida e citrina com aroma intenso a frutos tropicais maduros e notas de madeira muito bem integradas. A acidez é equilibrada, apresentando-se cremoso e mineral. Final de boca longo e persistente.

Formatos Disponíveis: 75 cl.

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europaleta com 112 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 2,00 Kg

Peso da caixa: 9,00 Kg

EAN: 5600266737563

ITF: 35600266737632