



QUINTA VALE D'ALDEIA COLHEITA BRANCO 2018

Branco | Douro

Ref. 35.5

Castas: 40% Viosinho, 40% Rabigato e 20% 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 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.

Notas de Prova: De cor límpida e citrina apresenta-se com aroma frutado com ananás, pêssego, 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 %

Informações Logísticas

Europaleté com 100 caixas de cartão de 6 garrafa.

Peso da garrafa: 1,00 kg

Peso da caixa: 8,00 kg

EAN: 5600266737488

ITF: 65600266737480