

# CHEDA



11°

CHEDA RESERVA BRANCO 2016

Branco | Douro

Ref. 40.2

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio

Vinificação: Fermentação em inox, e estágio em barricas de carvalho francês novas por 6 meses

Nota de Prova: Cor palha com nuances limonadas. No nariz É limpo, suave e bastante complexo. Apresenta notas de baunilha, pêra madura e alperce. Na boca apresenta as notas de fruta combinadas com sabores de frutos secos como a avelã, o que o torna complexo e muito saboroso. Devido à sua frescura e equilíbrio, é muito agradável de se beber. Promete longevidade.

Harmonização: Bacalhau, peixe no forno, carnes brancas, queijos gordos

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 99 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,40 Kg

EAN: 5604086339020

ITF: 15604086339027