



MARQUÊS DE MARIALVA



8°

Marquês de Marialva Blanc de Blancs

Espumante Doce | Beira Atlântico IGP

Ref. 61.026

Castas: 60% Bical e 40% Arinto

Vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural.

Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Nota de Prova: Cor citrino, com bolha definida e persistente. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco e macio, mousse crocante e boa persistência.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12 %

Informações Logísticas

Europelete com 76 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,58 Kg

Peso da caixa: 9.50 Kg

EAN: 5601271090209

ITF: 65601271090201
