



12°

Mestre Daniel Branco 2018

Branco | Alentejo

Ref. 68.001

Castas: Antão vaz, Perrum e Roupeiro.

Vinificação: Fermentado com maceração e contacto com as massas durante três meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização.

A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha. Fermentação, resulta do lote de duas talhas, uma com capacidade fermentativa aproximada de 900 litros e outra com capacidade de 800 litros.

Notas de Prova: Cor citrino. Notas frutos tropicais, ananás em calda e excelente mineralidade. Seco, corresponde ao encontrado no aroma. Acidez equilibrada e de fácil consumo.
Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12 %

Informações Logísticas