



10°

90 PT
Robert Parker

ALENTO RESERVA BRANCO 2017

Branco | Alentejo

Ref. 70.18

Produzido com as castas Arinto e Antão Vaz. Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. "Battonage" durante 6 semanas. É um vinho de cor citrina. No aroma apresenta notas de fruta fresca, citrina e uma certa mineralidade. Bem casado, com ligeiro aroma de barrica onde fermentou. Na boca mostra-se volumoso, com notas minerais, uma acidez bem presente e integrada, que lhe proporciona uma sensação de frescura invulgar numa região quente. Apresenta um longo final.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europelete com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,33 Kg

Peso da caixa: 8 Kg

EAN: 5600333225191

ITF: 15600333225198