



ALENTO BRANCO 2019

Branco | Alentejo

Ref. 70.52

Produzido com as castas Arinto, Antão Vaz e Roupeiro. Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 8 semanas. "Battonage" durante 4 semanas. É um vinho de cor citrina. No aroma mostra-se igualmente citrino, com algumas notas minerais. Na boca é equilibrado, com boa acidez bem integrada, que lhe dá mais frescura e comprimento. Deve ser bebido jovem.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600333225122

ITF: 15600333225129