



R I B A F R E I X O

WINES



8°

Pato Frio Antão Vaz branco 2018

Branco | Alentejo

Ref. 78.002

Enólogo: Paulo Laureano

Casta: Antão vaz (100%)

Vinificação: Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Notas de Prova: Aroma intenso denotando frutas tropicais com um acento mineral e percepções cítricas. Macio, com uma frescura bem marcada, que liberta toda a componente frutada do vinho e lhe confere persistência.

O vinho perfeito para carnes brancas, peixes suculentos, frutos do mar de confeção requintada assim como comida asiática.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europelete com 108 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600291427002

ITF: 35600291427041