



R I B A F R E I X O

WINES



10°

Pato Frio Grande Escolha Branco 2017

Branco | Alentejo

Ref. 78.003

Enólogo: Paulo Laureano

Casta: Antão vaz (100%)

Vinificação: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 12 meses de estágio em garrafa.

Notas de Prova: Aroma intenso a especiarias exóticas, ligeiramente balsâmico com notas de hortelã, ervas secas, citrinos e frutas brancas. Frescura e uma acidez suculenta, misturada com notas acentuadas de limão e maçã esmagada, a finalizar com uma pitada exótica. Final de boca prolongado e cheio de carácter

Um vinho soberbo para pratos requintados e estruturados de peixe, um bom bacalhau, marisco ou mesmo carnes brancas. Perfeito com queijos de pasta mole

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600291427095

ITF: 35600291427089