



R I B A F R E I X O

WINES



10°

BARRANCÔA Branco 2018

Branco | Alentejo

Ref. 78.007

Enólogo: Paulo Laureano

Castas: Antão Vaz (50%), Siria (25%), Arinto (25%)

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

Notas de Prova: Notas de frutas tropicais, citrinos e alguma vinha verde mesclados com um acento mineral. Macio, equilibrado, com uma frescura marcante, mostrando uma longa e agradável persistência.

O acompanhamento ideal para peixes grelhados, frutos do mar, sushi e comida asiática.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europelete com 108 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600291427378

ITF: 35600291427256