



Vale dos Ares

ALVARINHO



11°

Vale dos Ares Borrás Finas Branco 2017

Branco | Minho

Ref. 83.002

Casta: 100% Alvarinho

Vinificação: Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantém as borras finas em suspensão, durante 18 meses. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina. Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca. Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente.

Formatos Disponíveis:

Teor Alcoólico: 135 %

Informações Logísticas

Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 4,7 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN: 5600253515075

ITF: 15600253515010