



Vale dos Ares

ALVARINHO



11°

Vale dos Ares Vinha da Coutada Branco 2017

Branco | Minho

Ref. 83.004

Casta: 100% Alvarinho

Vinificação: O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês de 228 litros. Após fermentação segue-se um estágio de 12 meses nas mesmas barricas, com borras totais, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramento, passa por um estágio de 15 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina. Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos. Volumoso, com boa estrutura e acidez bem vincada. Final de boca elegante e extremamente prolongado.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 4,7 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN: 5600253515051

ITF: 15600253515034