

ADEGA DO VULCÃO



10°

Pé do Monte Reserva 2018

Branco | Açores

Ref. 117.003

Castas: 90% Arinto dos Açores, restantes Verdelho e Terrantéz do Pico
Vinificação: Colheita manual, fermentado através de leveduras indígenas, sendo o envelhecido em tulipas de cimento por 18 meses em contacto com as borras.

Notas de prova: Equilibrado com mineralidade intensa, seco, grande textura, complexo com ligeiras notas de noz e um fim de boca interminável. Excelente como aperitivo e perfeito com pratos de mariscos e peixe.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,35 kg

Peso da caixa: 8,50 kg

EAN: 5600680553435

ITF: 15600680553432