

vale. d'aldeia quinta



QUINTA VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA 2020

Branco | Douro

Ref. 35.52

Castas: Viosinho, Rabigato Gouveio e Malvasia Fina
Vinificação: Fermentou a uma temperatura entre os 13/14°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas, durante cerca de 3 semanas. Estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.
Notas de prova: Cor citrina. Aroma intenso a frutos tropicais maduros e notas de madeira muito bem integradas. A acidez é equilibrada, apresentando-se cremoso e mineral. Final de boca longo e persistente.

Formatos Disponíveis: 75 cl.

Teor Alcoólico: 12,6 %

Informações Logísticas

Europelete com 112 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 2,00 Kg

Peso da caixa: 9,00 Kg

EAN: 5600266737563

ITF: 35600266737632