

BEIRAL VINEYARDS



Beiral Vineyards Blanc de Blancs Brut

Espumante Brut | IVV

Ref.

Castas: Brancas portuguesas

Vinificação: sengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Estágio mínimo de 6 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Nota de prova: Cor citrino definido. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência. Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 76 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,58 Kg

Peso da caixa: 9,50 Kg

EAN: 5601271020039

ITF: 65601271020031
