

BEIRAL VINEYARDS



Beiral Vineyards Rosé Bruto

Espumante Bruto Rosé | IVV

Ref.

Castas: Tintas portuguesas

Vinificação: Desengace total, prensagem suave, de cantação 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 rosa atenuado. Aroma intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos. Na boca é frutado, frescura moderada, agradável volume de boca seguido de mousse elegante e notável persistência. Momentos de lazer, acepipes diversos, pastelaria fina e frutas naturais.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 76 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,58 Kg

Peso da caixa: 9.50 Kg

EAN: 5601271020046

ITF: 656012710200048