MARQUÊS DE MARIALVA

8°

Marquês de Marialva Blanc de Blancs

Espumante Doce | Beira Atlântico IGP

Ref. 61.026

Castas: 60% Bical e 40% Arinto
Vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18ºC. Espumantização pelo método clássico. Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.
Nota de Prova: Cor citrino, com bolha definida e persistente. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco e macio, mousse crocante e boa persistência.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 12 %

Informações Logisticas
Europalete com 76 caixas de cartão 6 de garrafas.
Peso da garrafa: 1,58 Kg
Peso da caixa: 9.50 Kg
EAN: 5601271090209
ITF: 65601271090201