



MARQUÊS DE MARIALVA



Marquês de Marialva Blanc de Noirs 2019

Espumante Bruto | Bairrada

Ref. 61.056

Casta: 100% Baga

Vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 30% do mosto flor. Mínimo de 12 meses em cave e 1 mês após dégorge ment.

Nota de Prova: Cor alambreada definida com bolha muito fina e persistente. Aroma a marmelada, geleia de frutos vermelhos, cássis, melão de cana-de-açúcar. Na boca é frutado com elegante mousse, frescura moderada e longa persistência.

Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana; sobremesas à base de doces de ovos.

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: 5601271090407

ITF: 65601271090409