Quinta do
Monte d'Oiro



9°

Quinta do Monte d'Oiro bio 2021

Branco | Lisboa

Ref. 52.244

Vinificação: Vindima manual parcelar, com escolha. Esmagamento com prensagem directa. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 5 meses nem cubas de inox.
Nota de Prova: Versátil e gastronómico, este branco representa o equilíbrio harmonioso entre as castas Viognier, Arinto e Marsanne), a fruta e o terroir. um vinho que se interpenetra, com alegria da sua juventude, na culinária do dia-a-dia.
Acompanha pratos leves de verão, saladas, peixe e marisco.

Formatos Disponíveis: 75 cl e 150 cl

Teor Alcoolico: 13 %

Informações Logisticas
Europalete com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.
Peso da garrafa: 1,19Kg
Peso da caixa: 8,10 Kg
EAN: 5605462210414
ITF: 65605462211413