



Quinta Monte D'Oiro Reserva Bio 2018

Branco | Lisboa

Ref. 52.216

Vinificação: Vindima manual em duas datas distintas, para que todas as uvas sejam apanhadas com o grau de maturação ideal. Fermentação em cubas inox e barricas novas de carvalho francês (500 L), onde decorre o estágio durante 6 meses e com uma battônage muito suave. Lote final com 45% barrica e 55% inox.

Nota de Prova: Nariz delicado, com notas de flores brancas, fruta discreta e maresia. A boca é profunda e ampla, com boa acidez e final salino. Barrica bem integrada, com estrutura, volume e enorme elegância.

Formatos Disponíveis: 37,5 cl e 75 cl

Teor Alcoolico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,35 kg

Peso da caixa: 4,30 kg

EAN: 5605462205762

ITF: 35605462205763
