



Vale dos Ares

ALVARINHO



Vale dos Ares Colheita 2021

Branco | Minho

Ref. 83.014

Casta: 100% Alvarinho

Vinificação: Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina. Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca. Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente.

Formatos Disponíveis: 75 cl e 150 cl

Teor Alcoolico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 4,7 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN: 5600253515044

ITF: 15600253515003
