



Vale dos Ares

ALVARINHO



Vale dos Ares Limited Edition 2019

Branco | Minho

Ref. 83.013

Casta: 100% Alvarinho

Vinificação: O mosto fermenta em cubas de inox, finalizando em barricas usadas de carvalho francês. Após fermentação segue-se um estágio de 6 meses nas mesmas barricas, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 18 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina. Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos.

Volumoso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 4,7 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN: 5600253515020

ITF: 15600253515027
