



XXVI TALHAS XXVI

Branco | Alentejo

Ref. 68.022

Castas - Antão Vaz, Perrum e Roupeiro

Um vinho do antigamente que recupera a tradição de guarda de vinho sob azeite.

Após fermentar e estagiar seis meses na talha, uma cuidada seleção de vinho foi retirada da 'mãe - massas vínicas - e estagiou numa talha pezgada durante um ano, coberto por uma camada de azeite.

Nota de Prova: Cor Dourada. Aroma a frutos secos, fumo e pez (cera de abelha e resina). Início de boca seco, boa acidez com final de boca muito longo.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Tear Alcoolico: 11,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da caixa: 4,5 kg

EAN 5600738499517

ITF 15600738499514