



Premios



VINO DE PORTO BLANCO

750ML

PAIS: Portugal

Cepas: Malvasia Fina 25%, Códega 25%

Rabigato 25%, Viosinho 25%

Vino generoso producido con uvas blancas de la región del Douro, de aromas florales y frescos. Sabor afrutado, muy agradable como aperitivo.

Vinificación:

Fermentación controlado con maceración detenida por adición de aguardiente de uva. Añejamiento de 36 meses en barricas.

Notas de cata:

De color blanco, aromas cítricos y tropicales de piña y plátano. En boca es bien equilibrado, elegante, suave y persistente.

Maridage:

Excelente como aperitivo debe servirse refrigerado, acompaña bien quesos suaves, frutos secos, almendras y aceitunas.

Temperatura de Servicio: Servir a 10°C

Enologo: Jorge Manuel Pintão y André Barbosa

Alcohol: 19% vol

Azúcar Residual: 100,90 g/l

EAN 750ml 5601085010615

Caja (6 X 75cl)