

CARTUXA PÉRA-MANCA BRANCO 2017 ALENTEJO DOC 13° 1.5L



1.5l

Fabricant

Cartuxa

Titre alcoométrique

13 %

Processus de fabrication

Les raisins sont complètement égrappés et doucement pressés. Une partie du moût fermente en cuves inox, l'autre en fûts en chêne français à une température contrôlée de 16°C. Douze mois d'élevage sur lies avec bâtonnage, six mois de vieillissement en bouteilles.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2031

Prix

Robert Parker , 94 Points

actuel 119.00

(y compris la TVA)