

# CARTUXA PÊRA-MANCA BRANCO 2022 ALENTEJO DOC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Cartuxa

**Titre alcoométrique**

13 %

**Cépage**

Antão Vaz , Arinto

**Processus de fabrication**

Die Trauben werden vollständig entrappt und sanft gepresst. Ein Teil des Mostes gärt in rostfreien Stahltanks, der andere in französischen Eichenfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C. Zwölf Monate Ausbau sur lie mit Bâtonnage, sechs Monate Flaschenreifung.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2035

**88.50**

(y compris la TVA)