

# MOUCHÃO PONTE BRANCO 2022

## ALENTEJO DOC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Mouchão

**Titre alcoométrique**

13 %

**Processus de fabrication**

Le vin subit d'abord une fermentation en cuves inox thermorégulées, puis la première fermentation se termine en vieux fûts de chêne. Le Ponte blanc reste sur les lies fines et est régulièrement soumis à un battage afin de développer la bouche et la complexité. Environ dix mois après la récolte, le vin est mis en bouteille.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2030

**actuel 25.00**

(y compris la TVA)