

CARTUXA ESPUMANTE RESERVA BRUT 2014 ALENTEJO DOC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Cartuxa

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Arinto

Processus de fabrication

Un vin mousseux d'arinto élaboré selon la méthode traditionnelle blanc de blanc. Fermenté en fûts de chêne français et élevé sur lies pendant 6 mois. Après la mise en bouteille, le vin mousseux reste encore 5 ans sur les lies.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

46.50

(y compris la TVA)