

ANSELMO MENDES ESPUMANTE ALVARELHÃO PRIVATE ROSÉ BRUT 2019 VINHO VERDE DOC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Anselmo Mendes

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

100% Avarelhao Traube. Um einen Most von hoher Qualität zu erhalten werden die Trauben im ganzen gepresst. Anschliessend wurde der Most gekühlt und 48 Stunden, bei niedriger Temperatur dekantiert. Gärung während 20 Tagen im Edeltank mit anschliessender Reife auf der Feinhefe. Die zweite Gärung sowie Reifung findet traditionell in der Flasche statt.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2050

actuel 33.80

(y compris la TVA)