

CARTUXA COLHEITA BRANCO 2021 ALENTEJO DOC 13° 75CL



75cl

Fabricant

Cartuxa

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Antão Vaz , Arinto , Roupeiro

Processus de fabrication

Les raisins sont entièrement égrappés et pressés avec douceur. Les moûts fermentent dans des cuves inox à une température contrôlée de 16 °C. Neuf mois d'élevage avec bâtonnage.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2028

22.50

(y compris la TVA)