CARTUXA PÉRA-MANCA BRANCO 2021 ALENTEJO DOC 13° 75CL

75cl

Fabricant
Cartuxa

Titre alcoométrique
13 %

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

actuel 88.50
(y compris la TVA)