

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



75cl

Fabricant

Cartuxa

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Antão Vaz , Arinto

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

88.50

(y compris la TVA)