CARTUXA PÊRA-MANCA BRANCO 2023 ALENTEJANO VR 13° 1.5L



1.5l

Fabricant
Cartuxa

Titre alcoométrique
13 %

Cépage
Antão Vaz , Arinto

Processus de fabrication
Les raisins sont complètement égrappés et doucement pressés. Une partie du moût fermente en cuves inox, l'autre en fûts en chêne français à une température contrôlée de 16°C. Douze mois d'élevage sur lies avec bâtonnage, six mois de vieillissement en bouteilles.

Température de dégustation
10 °C - 12 °C

125.00
(y compris la TVA)