

# ADEGA DO MONTE BRANCO ALENTO BRANCO 2021 ALENTEJANO VR 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Adega do Monte Branco

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Cépage**

Antão Vaz , Arinto , Roupeiro

**Processus de fabrication**

Récolte manuelle. Macération pelliculaire de 8 heures, fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température de 12°C pendant 8 semaines. Battonage pendant 4 semaines.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2028

**8.05**

(y compris la TVA)