

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

8.50

(y compris la TVA)