

ANSELMO MENDES ESPUMANTE ALVARELHÃO PRIVATE ROSÉ BRUT 2022 VINHO VERDE DOC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Anselmo Mendes

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Les grappes entières sont pressées délicatement, puis le moût est débourbé à basse température pendant 48 heures. La première fermentation a lieu en cuves inox, suivie d'une seconde fermentation traditionnelle en bouteille.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2050

30.50

(y compris la TVA)