

# CARTUXA ESPUMANTE BRUT 2013 ALENTEJO DOC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Cartuxa

**Titre alcoométrique**

13 %

**Processus de fabrication**

Un vin mousseux d'arinto produit selon la méthode traditionnelle du 'Blanc de Blanc'. Il fermente en partie en fûts de chêne français et en partie en cuves inox sur lies pendant 6 mois. Après la mise en bouteilles, le vin est dégorgé au bout de 5 ans.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**actuel 39.00**

(y compris la TVA)