

GAZELA ROSÉ VINHO DE PORTUGAL

9.5° 75CL



75cl

Fabricant

Gazela

Titre alcoométrique

9.5 %

Processus de fabrication

Ce vin est élaboré exclusivement à partir de cépages rouges par la méthode de fermentation « bica aberta », avec un pressurage doux pour obtenir un moût rosé clair. Celui-ci est clarifié puis fermenté à température contrôlée (14-16°C) pour préserver sa fraîcheur.

Température de dégustation

6 °C - 8 °C

5.90

(y compris la TVA)