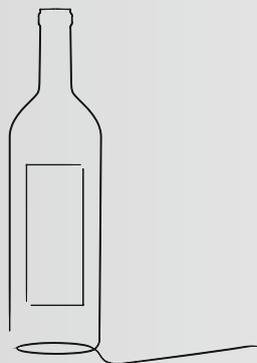


Ficha técnica

Garrafa Bordalesa Elite



VINHO VERDE BRANCO “V.D.C.”



Castas: Arinto, Loureiro e Trajadura



Vinificação: Após uma criteriosa selecção das uvas, o mosto é sujeito a um suave esmagamento e desengace total. Prensagem das uvas e eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação estática por frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 13°C e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.



Características: Límpido, de cor citrina aberta, aroma fresco e elegante, notas tropicais e citrinas. Na boca revela frescura, um final de boca suave, agradável e persistente.

Formatos Disponíveis: 750ml.
Teor Alcoólico: 9,5% Vol.

VINHO VERDE ROSÉ “V.D.C.”

Brevemente