


INÍCIO / PORTUGAL / ALENTEJO



Adega do Passo Branco

Elaborado com as castas tradicionais da Região, com vinificação cuidada, resultou um vinho de cor citrina, aromas de frutos de caroço e boca equilibrada e fresca, com acidez intensa.

 Consulte a disponibilidade

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Portugal



REGIÃO

Alentejo



VOLUME

750ml



TIPO

Branco



UVA

Arinto, Verdelho e Antão Vaz.



TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

Cor citríca.



OLFATIVO

Aromas a frutos de sementes, equilibrado e fresco.



DEGUSTATIVO

Na boca com acidez intensa.

HARMONIZAÇÃO

Harmonização

Companhia perfeita para pratos de peixe, mariscos e carnes brancas. Liga bem com caldeiradas. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Informações Adicionais

Acidez Total: 5,4 g/dm³ | Acidez Volátil: 0,41 g/dm³ | pH: 3,40