



VINHO COTTO SIGNATURE BRANCO 750ML

Os aromas envolventes de frutas frescas notadamente e mel. combinam com nuances florais. Final fresco e de grande equilíbrio.

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Portugal



REGIÃO

Douro



VOLUME

750ml



TIPO

Branco



UVA

Moscatel,
Gouveio,
Rabigato,
Viosinho



TEOR ALCOÓLICO

13%



AMADURECIMENTO

Possui um período de estágio de amadurecimento em tanques de aço inox com battonage ligeira durante 6 meses

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

Sua cor varia de um amarelo palha quase translúcido a tons dourados, dependendo da safra e processo de vinificação.



OLFATIVO

Os aromas envolventes de frutas frescas, notadamente ananás e melão, combinam com nuances florais.



DEGUSTATIVO

Explosão de acidez inicial que vai diluindo ao longo da degustação. É uma boa experiência

HARMONIZAÇÃO

Harmonização

Devido ao seu perfil fresco e acidez equilibrada, harmoniza bem com pratos leves, como peixes, mariscos, saladas e queijos frescos.