

CLEMENTE DE B BLANC VENDANGES TARDIVES · 2018



Classification Vin

Vintage 2018

Pays/Région Portugal/Alentejo

Ingrédients Contient des Sulfites

Terrain Argile avec quartz blanc

Vinification Vendange manuelle. Macération à froid. 10 mois de fermentation à température contrôlée dans des barriques neuves de chêne français.

Cépages Prédominant Antão Vaz

Couleur Jaune

Dégustation Présence de larme, écorce d'orange arôme, très agrumes. Doux avec une acidité moyenne et très corps.

Analyses

Alcool 10,0% vol.

L'acidité totale 9,4 g/l

Les sucres totaux 102,5 g/l

pH 3,44

Producteur BCH Comércio de Vinhos, SA

Emballage

Bouteille: 500 ml

Boîte: 1 bouteille / 95 x 95 x 210 mm

EAN 5609824300140