



BARON DE B BRANCO RESERVA · 2017

Classificação DOC Alentejo Reserva

Colheita 2017

País/Região Portugal/Alentejo

Ingredientes Contém Sulfitos

Solo Argila com Quartzo Rosa

Vinificação Vindima manual. 24 horas de maceração a frio. Fermentação com temperatura controlada em barricas novas de carvalho francês. 8 meses de batonagê.

Castas Predominantes Antão Vaz

Cor Amarelo palha

Prova Fragância de frutas tropicais e tabaco, subtil toque de madeira. Sobre o paladar, sabores suculentos de groselhas e peras. Denso e de grande potencial.

Análises

Álcool 14,0% vol.

Acidez total 6,0 g/l

Açúcares totais 1,6 g/l

pH 3,56

Produtor BCH Comércio de Vinhos, SA

Embalamento

Garrafa: 750 ml

Caixa: 6 grfs / 330 x 246 x 170 mm

EAN 5609824420138