

CALADESSA BRANCO ESCOLHA · 2018



Classificação DOC Alentejo Escolha

Colheita 2018

País/Região Portugal/Alentejo

Ingredientes Contém Sulfitos

Solo Argila com quartzo branco

Vinificação Vindima manual. Maceração a frio. Fermentação com temperatura controlada em cubas de inox.

Castas Predominantes Alvarinho, Arinto, Fernão Pires

Cor Citrina

Prova Exibe aromas de fruta tropical, com notas de limão. Macio, mostra uma boa acidez.

Análises

Álcool 13,5% vol.

Acidez total 6,5 g/l

Açúcares totais 1,4 g/l

pH 3,16

Produtor BCH Comércio de Vinhos, SA

Embalamento

Garrafa: 750 ml

Caixa: 6 grfs / 298 x 254 x 183 mm

EAN 5609824260147