

CLEMENTE DE B BRANCO COLHEITA TARDIA · 2018



Classificação Vinho

País/Região Portugal/Alentejo

Ingredientes Contém Sulfitos

Colheita 2018

Solo Argila com quartzo branco

Vinificação Vindima manual. Maceração a frio. Fermentação com temperatura controlada em barricas novas de carvalho francês durante 10 meses.

Castas Predominantes Antão Vaz

Cor Amarelo Palha

Prova Lágrima presente, aroma casca de laranja, muito citrino. Doce, com acidez média e muito corpo.

Análises

Álcool 10,0% vol.

Acidez total 9,4 g/l

Açúcares totais 102,5 g/l

pH 3,44

Produtor BCH Comércio de Vinhos, SA

Embalamento

Garrafa: 500 ml

Caixa: 1 x 500 ml / 95 x 95 x 210 mm

EAN 5609824300140