



CASA JOSÉ PEDRO
TRÁS-OS-MONTES · PORTUGAL

CASA JOSÉ PEDRO VALPAÇOS BRANCO DOC 2022

Castas: Viosinho; Malvasia-Fina; Moscatel-Galego-Branco

Teor alcoólico: 13.5%

Temperatura servir: 8-10°C

Características:

O aroma deste vinho branco é expressivo, com uma forte presença de notas frutadas que lembram frutas tropicais e cítricas, bem como um toque mineral. Na boca, apresenta bom volume, uma acidez refrescante, ótima estrutura e um final longo e persistente.

É uma excelente escolha para acompanhar pratos leves, como saladas, peixes e frutos do mar. A sua acidez revigorante e perfil frutado complementam perfeitamente esses pratos, realçando os sabores e equilibrando as texturas.

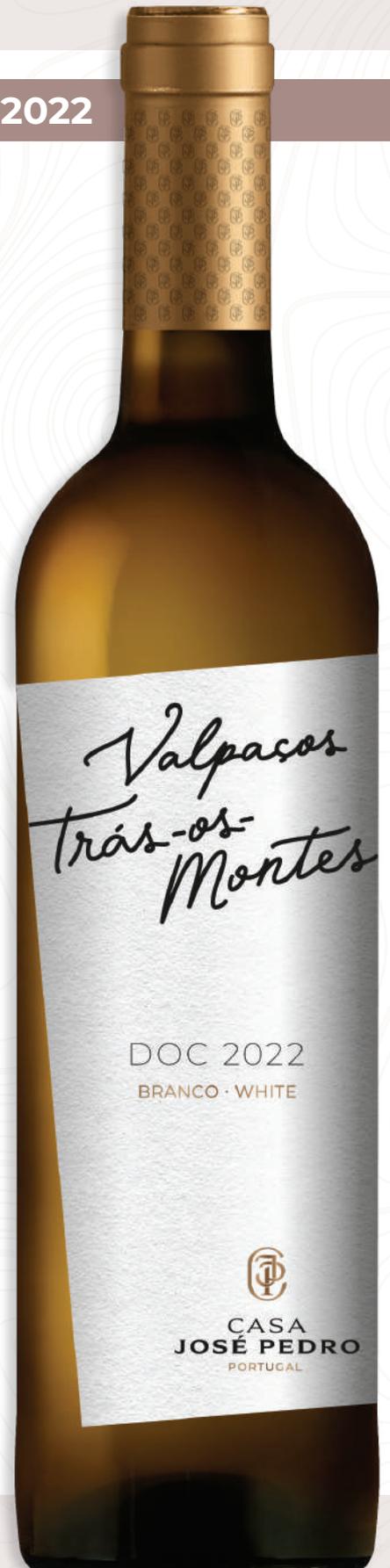
Processo de vinificação:

A vinificação é através do processo de bica aberta, com uma decantação estática durante 24 horas, levando posteriormente a realização da fermentação a 14°C. O estágio do vinho é feito em cubas de inox.

Tamanho da Caixa: 224*151*327mm

Quantidade: 6*750ml

Peso Bruto: 7.25kg



INFO@CASAJOSEPEDRO.PT
WWW.CASAJOSEPEDRO.PT