



VALPAÇOS **BRANCO** DOC 2024 TRAS-OS-MONTES

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 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

contacto@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

