



Pintarola Colheita Branco

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2016

Castas - Arinto / Chardonnay / Fernão Pires.

Vindima - Primeira semana de Setembro.

Cor - Límpido.

Aroma - Fresco, Cítrico.

Prova - Mineral, Cítrico, Acidez equilibrada e Persistência.

Harmonização - Peixe, Mariscos, Sashimi e Ceviche.

Acidez Total - 5,60 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,36

Extracto seco - 22,7 g/L

12,5%vol. Servir a 8°C / 10°C

Código EAN Garrafa - 5600702622118

Este é um vinho de personalidade vincada, aromático, e com a acidez perfeita. O seu carisma estende-se na boca com elegância e persistência. Fruto da sua juventude e do bailado sensual entre as castas Arinto, Chardonnay e Fernão Pires, estende-se num pas-de-deux com pratos alegres, assados saborosos, queijos ou ceviche.

