



Alem Do Rio blanc 75 cl

[Read More](#)

SKU: usgv0023

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Blancs](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Vin blanc avec une teneur en alcool de 9,5%

CLASSIFICATION: Région de Lisbonne

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Blanc léger

SO2 TOTAL: 118 mg/L

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Malvasia, Seara Nova, Arinto et Fernão Pires

GÉNOLOGUES: José Neiva Correia et Lisete Lucas

VINIFICATION: Le moût est refroidi à 15°C et est filtré sous vide avec de la perlite.

La fermentation se fait avec des levures sèches actives, la température étant contrôlée entre 16°C et 18°C.

DÉGUSTATION:

Vin d'une belle couleur claire, avec des arômes de fruits exotiques. Très équilibré en bouche, avec une légère acidité qui lui apporte une grande fraîcheur.

SUGGESTION : Idéal en accompagnement de poissons grillés et fruits de mer. Température idéale autour de 6 à 8°C.