

## CONDE VILLAR

Désignation: Vinho Verde DOC

Type: *Blanc Sec* Anée: 2023

Cépages: Loureiro 50%, Arinto 30%, Trajadura 10%, Avesso 10%

Alcool (%vol): 10,5

Sucre Résidual (g/dm3): 6 Acidité Totale (g/dm3): 6

"Certificado por Kiwa Sativ. Vinho de uvas produzidas e modo de produção integrad

Oenologue: Fernando Machado e Henrique Lopes

Vendanges et pensé rapidement sans oxydation. Raisins égrapés pour les arômes les plus frais et floraux. Fermentation à basse température.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avex des reflets.

Arôme: Notes florales abondantes mais élégantes, accompagnés par sebsações

d'agrumes agréable et frais.

Palais: Structure complexe. Où l'arrière-goût et rond longtrmps.

Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidite.

Bouteille: *Reno âmbar 750 ml EAN: 5603238133806* Poids: *1,20 kg* Boîte: *6 bouteilles EAN: 35603238133807* Poids: *7,35 kg* 

Mesures: 225mmX155mmX340mm

Palette: Europalete 100 boîtes Poids: 756 kg

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Bouteille: *Reno 375 ml EAN: 5603238131802* Poids: *0,67 kg* Boîte: *12 bouteilles EAN 25603238131813* Poids: *8 kg* 

Mesures: 270mmX205mmX270mm

Palette: Europalete 84 boîtes Poids: 693 kg

Mesures: 120cmX80cmX177cm

Ce vin vert s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, la viande grillée oiseau, la cuisine asiatique ou une salade fraîche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 a 12°C.

Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.



MANGO WHITE VINHO VERDER

CONDE





