



DOM DINIS BRANCO

VINHO BRANCO

WHITE WINE

País | Country: Portugal

Tipo | Type: Vinho Branco - White Wine

Álcool | Alcohol: 12,5%

Castas | Grape Varieties:

90% Fernão Pires | 10% Moscatel

Solos: Argilo Calcários

Vinificação: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C)

Nota de prova: Cor citrina. Aroma foral e frutado, agradável com citrinos. Fresco, macio e final agradável

Sugestões gastronómicas: Peixes, mariscos, saladas, pastas e carnes magras

Soil: Clay limestone

Winemaking: Crushing and soft pressing followed by defecation. Fermentation done in stainless steel tanks with temperature control (15°C)

Tasting: Citrus color. Aroma: floral and fruity. Pleasant with citrus. Fresh, soft and pleasant finish

Food Pairing: Fish, shellfish, salads, pastas and white meat

Tipo de garrafa | Type of Bottle: Bordalesa Elite

Capacidade | Capacity: 750ml

Fecho | Closure: Cortiça Natural ou/or Natural Cork

Paleta | Pallet: EUR Fumegada

Garrafas por caixa | Bottles per case: 6

Nr. cxs p/paleta | Cases per pallet: 125

Nr. cxs p/camada | Cases per layer: 25

Nr. camadas | Layers: 5

Servir à temperatura 7/8°C. Beber com moderação
Acondicionar em lugar fresco e humidade 60% ao abrigo da luz
Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade
Contém sulfitos

Serving temperature: 7/8°C. Drinking in moderation.
Package in a cool place with humidity of 60% and under the cover of the light
Not suitable for pregnant women and underage
Contains sulphites