

Quinta da Silveira

BLANCO RESERVA 2016

CEPAS:

RABIGATO, MALVASIA FINA, CÓDEGA DO LARINHO

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,48

ACIDEZ TOTAL: 4,7 G/L

NOTAS DE CATA:

PISADO A PIE EN LAGARES DE GRANITO CON CONTACTO

PELICULAR ANTES DE SU FERMENTACIÓN EN TANQUES DE INOX

A TEMPERATURA CONTROLADA. ESTE VINO PRESENTA AROMAS

DE FRUTA DE HUESO, FRUTOS SECOS, MIEL, FLORAL Y MINERAL.

EN BOCA TIENE CUERPO, CREMOSIDAD, FRESCURA Y UN FINAL

PROLONGADO.