

Trossos Del Priorat
ABRACADABRA 2011
Priorato, Espanha



UVAS: 70% Garnacha Branca e 30% Macabeu

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual. Fermentação controlada em contato com suas cascas durante 4 meses em tanques de aço inoxidável. Amadurecimento 10 meses em garrafa.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo palha brilhante. No nariz aromas de frutas brancas, tropicais e cítricas, combinadas com notas ligeiras de defumado muito elegante. A boca é fresca, com grande equilíbrio entre untuosidade e frescor, bom corpo e longa persistência

AVALIAÇÃO: PÑ 92

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes e frutos do mar, queijo de cabra meia cura, massas com molho branco e/ou frutos do mar



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br
4195-5554