



QUINTA
DO
CASAL BRANCO



Code:
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit: Vin blanc -
Terra de Lobos Branco 2024

Producteur:
Quinta Do Casal Branco

Appellation:
IGP Tejo

Désignation réglementée:
IGP - Tejo



Portugal
Almeirim

Cépage:
Fernão Pires, Sauvignon Blanc

Vinification:

Les raisins sont récoltés à maturité optimale puis pressés délicatement. La fermentation est réalisée en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée afin de préserver la fraîcheur aromatique, l'expression fruitée et la vivacité du vin. Élevage sur lies fines pendant une courte période afin d'apporter équilibre et texture

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** Robe jaune pâle aux reflets citronnés, brillante et limpide

▶ **Au nez:** Explosion d'arômes, avec des notes de fruit de la passion et d'abricot, accompagnées d'un caractère frais et végétal provenant du Sauvignon Blanc.

▶ **En bouche:** Fraîcheur et acidité remarquables, offrant équilibre, élégance et persistance moyenne à longue

Suggestions d'accords:

Parfait avec poissons grillés, fruits de mer, sushi, salades estivales, volailles légères, fromages frais et cuisine méditerranéenne

Teneur en sucre: 0.9 g/L **Taux d'alcool:** 12%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX