QUINTA DAS CARVALHAS BRANCO DOC QUINTA DAS CARVALHAS DOC

QUINTA DAS CARVALHAS | 2024

Portugal, Douro	agréable fruité — minéral sec
blanc, équilibré	**filigrané, soyeux**

Dès le nez, il présente une palette fine et élégante de fleur doranger, dabricot et de discrètes notes florales, qui donnent envie dy goûter. En bouche, il convainc par sa fraîcheur, sa structure et une acidité vive, accompagnées daccents minéraux et dune touche de chêne. La texture est ronde, harmonieuse et persistante.



Viosinho, Gouveio

Maturité optimale: 4 - 8 Années

Élevé en partie en cuve inox et en partie en fûts de chêne français

écorce d'orange, abricot, jasmin, ardoise

fruits de mer, saumon grillé, cuisse de poulet, spaghetti vongole

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**