

GARRAFAS

75 cl

BAG-IN-BOX

5 L

FICHA TÉCNICA

RIBALEVE BRANCO

TIPO DE VINHO

Branco

REGIÃO

Tejo - Portugal

SOLOS

Aluviossilos modernos, predominantemente dos campos da margem direita do rio Tejo.

CASTAS

Fernão Pires e Boal Alicante, em percentagens idênticas e com pouca maturação.

TECNOLOGIA

Vinificado pelo sistema tradicional de 'Bica aberta', separação rigorosa do mosto de lágrima e fermentação com leveduras seleccionadas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto cristalino com cor citrina, com aroma de juventude e frutado, leve, fino e levemente ácido a realçar a sua frescura no sabor.

ÁLCOOL

10,5% vol.

GASTRONOMIA

Recomendado para acompanhar entradas frias, peixes, mariscos, carnes magras e queijos frescos.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8° a 10°