

2018 Quetzal Reserva Branco

Quinta do Quetzal
Alentejo DOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben werden beim Reifen gesammelt. Nach dem Zerkleinern wird der resultierende Most 48 bis 72 Stunden statisch geklärt. Die Gärung erfolgt 30 Tage lang in neuen Fässern französischer oder amerikanischer Eiche bei einer Temperatur zwischen 14 ° C und 16 ° C. Nach Abschluss der Gärung reift der Wein weitere 8 Monate im Fass mit wöchentlichem Batônnage.

Typ: Weisswein

Land: Portugal

Region: Alentejo

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 12°C

Traubensorten: 100% Antão Vaz

Allergene: Enthält Sulfite