

# DONA CEPA

## DOURO



Désignation : DOP DOURO

Région: DOURO

Année: 2022

Cépages: Viosinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina.

Fermentation alcoolique: En cuve inox, à température contrôlée de 14-16°C.

Etapes: Après la fermentation, le vin est conservé en cuve inox au contact de lies fines jusqu'à la mise en bouteille, afin de conserver sa fraîcheur et gagner en complexité.

Alcool (%vol): 12,5

Sucre Résiduel (g/l): <1

Acidité Totale (g/l): 6,5

**Aspect: Couleur claire et d'agrumes.**

**Arôme: Agrumes et fruits à noyau, pomme et poire.**

**Palais: En bouche fraîche, ronde et facile à boire.**

**Suggestions de dégustation: Idéal pour accompagner les plats de poisson et fruits de mer.**

**Températures de service: Entre 9° et 11°C.**

Bouteille: Bordalesa 750 ml

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238613421

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,37 kg

EAN: 15603238613428

Mesures: 220mmX150mmX340mm

Poids: 760 kg

Palette: Europalette 100 boîtes

Mesures: 120mmX80cmX151cm



wines of  
portugal **P**  
a world of difference

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

QUINTADASARCAS  
info@quintadasarcas.com  
www.quintadasarcas.com