

La Tarrafeira



Firmamento Branco



FIRMA

VITICULTORES & VINICULTORES



DOC

Douro



Variedades de Uva

Arinto, Viosinho & Gouveio.



Vinificación

Vendimia manual. Fermentación de 6 meses;
-80% en depósitos de acero inoxidable,
-20% en barricas usadas de roble francés.
con bâtonnage ligera los primeros 3 meses.



Notas:

Color: Amarillo brillante.

Aromas: Toronja, limón y mineralidad.

Boca: Cítricos y piña con acidez estructurada.

Final: Vibrante y elegante.



Maridaje

Pescados magros y mariscos.

Quesos suavez.

Ensaladas.

Carnes blancas al carbón.



Temperatura

10°C - 12°C.



Enólogo(a)

Constantino Ramos



Vol.

12.5% Alcohol

750 mL