



HOT SPOT BRANCO

VINHO BRANCO . WHITE WINE

ALC. 12% VOL.

750 ML



Country | País: Portugal

Type | Tipo: White Wine - Vinho Branco

Alcohol | Álcool: 12%

Solos: Argilo Calcários

Vinificação: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C)

Nota de Prova: Aroma fresco, com frutos tropicais e citrinos onde se destaca o maracujá. Com notas de mineral também. Boca fresca redonda e agradável

Sugestões gastronómicas: Peixes grelhados, mariscos, pastas, carnes animais brancas ou simplesmente como aperitivo

Soil: Clay limestone

Winemaking: Crushing and soft pressing followed by defecation. Fermentation done in stainless steel tanks with temperature control (15°C)

Tasting: Fresh aroma with tropical fruit and citrus, highlighting the passion fruit. With mineral notes. Fresh and pleasant round mouth

Food Pairing: Grilled fish, shellfish, pastas, white meat or simply as appetizer

Type of Bottle | Tipo de garrafa: Bordalesa Elite

Capacity | Capacidade: 750ml

Closure | Fecho: Rolha Natural ou/or Natural Cork

Pallet | Paleta: EUR Fumegada

Bottles per case | Garrafa por caixa: 6

Cases per pallet | Nr. cxs p/paleta: 110

Cases per layer | Nr. cxs p/camada: 22

Layers | Nr. camadas: 5

Servir à temperatura 7/8 °C. Beber com moderação

Acondicionar em lugar fresco e humidade 60% ao abrigo da luz

Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade

Contém sulfitos

Serving temperature: 7/8°C. Drinking in moderation.

Package in a cool place with humidity of 60% and under the cover of the light

Not suitable for pregnant women and underage

Contém sulfitos . Contains sulphites

