





Home Promoções Lançamentos Cadastro Pedidos Fale Conosco Ajuda

BUSCA RÁPIDA

PALAVRA CHAVE

buscar

BUSCA AVANÇADA

Todos os países ▼

Todos os tipos de vinho ▼

Todos os tipos de uva ▼

Todas as safras ▼

Faixa de preço:

de: R\$ até: R\$

buscar

CATEGORIAS

VINHOS

- Branco
- Tinto
- Rose
- Espumante
- Champagne
- Sobremesa
- Frisante / Lambrusco

DESTILADOS

ÁGUAS e SUCOS

GOURMET

- Acetos
- Antepastos
- Azeites
- Biscoitos e Cookies
- Cereais
- Chás
- Chocolates
- Doces e Sobremesas
- Geléias
- Condimentos
- Condimentos - Refil
- Conservas
- Frutas Secas/Castanhas/Nozes
- Massas e Pastas
- Molhos prontos
- Pratos prontos
- Pratos semi-prontos
- Queijos
- Torradas e Petiscos

TAÇAS E COPOS

ACESSÓRIOS

PRESENTES

Produtos



F'oz Vinho Verde Doc ← Voltar

Ref: TB04511736

País: **Portugal**
Vinho: **Branco**
Uva: **Alvarinho**
Safrá: **2012**

Grad.Alcoólica: **11.5**
Temp. Serviço: **10 - 12°C**

Consulte-nos Esgotado

[Indique este produto a um amigo.](#)

MAIS INFORMAÇÕES
OPÇÕES DE PARCELAMENTO
AVALIAÇÕES DE CLIENTES

F'oz Vinho Verde Doc

Características dos Vinhos
Em 1990, João Portugal Ramos plantou os primeiros cinco hectares de vinha em Estremoz, onde vive desde 1988, dando início ao seu projeto pessoal. A primeira vindima realizou-se em 1992 e nos anos que se seguiram o vinho foi elaborado em instalações arrendadas, sendo 1997 o primeiro ano em que foi vinificado nas novas instalações.

A construção da adega em Estremoz, no Monte da Caldeira, iniciou-se em 1997, tendo sido ampliada em 2000. Hoje em dia dispõe de cerca de nove mil metros quadrados de área coberta, encontrando-se dotada de moderna tecnologia de vinificação, sala de engarrafamento e caves com aproximadamente duas mil barricas de carvalho francês, americano e português, utilizadas para o estágio dos vinhos.

Produtor: João Portugal Ramos

Região: Vinho Verde / Portugal

Composição: Loureiro

Notas de Degustação: Vinho de cor citrina clara. Seu aroma é de notas cítricas e florais. Em boca é elegante e envolvente com um longo final.

Harmonização: Ideal para acompanhar saladas, pratos de peixe, marisco e carne branca grelhada.

Volume: 750 ml

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.

