

CONFRARIA – ARINTO E CHARDONNAY 2014

Peixe espada com molho fresco



Confraria Arinto & Chardonnay Branco 2014

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Adega do Cadaval

CASTAS: Arinto, Chardonnay

CUSTO: 2,80€

ÁLCOOL: 12,5%

ASPETO: Côr amarelo cítrica.

AROMA: Apresenta bom bouquet oscilando entre notas cítricas e tropicais. Lima, maçã reineta, alperce, abacaxi e mineralidade. Evidência ainda de notas vegetais.

BOCA: Vinho bastante frutado, de boa estrutura, fresco, acidez correta e fruto sempre presente.

FINAL: Termina com média persistência.

Classificação: **16,0 (0-20)**

Temperatura de Serviço: **11°C**

Clima: Clima Atlântico com influências oceânica e serrana de Montejunto

Solo: Argilo-calcário com mais argila

Castas: Arinto, Chardonnay

Denominação: Regional Lisboa

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.