



Almeida Garrett

Denominação de Origem
DOC Beira Interior.

Castas
Chardonnay.

Vinha
25 anos, produção média de 5 000 kg/ha.

Vinificação
Vindima para caixas de 18 kg., ligeira prensagem após curta maceração peculiar. Fermentação em barricas de carvalho francês.

Estágio
6 meses "sur lies" com "batonnâge".

Gastronomia
Servir entre 10-12°C.
Peixe, mariscos e carnes brancas.
Fumados de peixe, foie gras e carpaccios de carne.

Almeida Garrett

Denomination of Origin
DOC Beira Interior.

Grape Variety
Chardonnay.

Vines
25 years old, producing an average of 5,000 kg/ha.

Vinification
Grapes are harvested into 18 kg boxes and lightly pressed after a short period of skin maceration; fermentation in French oak barrels.

Ageing
6 months sur lies with batonnâge.

Gastronomy
Serve at a temperature of 10 to 12° C
Fish, shellfish and white meats
Smoked fish, foie gras and meat carpaccio.

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