

MENU

[Home](#) [Vinhos](#) [Pó de Poeira Branco 2016](#)

PROCURAR VINHO

Região

[Açores](#)
[Alentejo](#)
[Algarve](#)
[Bairrada](#)
[Beiras](#)
[Dão](#)
[Douro](#)
[Lisboa](#)
[Madeira](#)
[Port wine](#)
[Setúbal](#)
[Tejo](#)
[Trás-os-montes](#)
[Vinho Verde](#)

Tipo

[Aged Tawny](#)
[Brandy](#)
[Colheita Port](#)
[Late Harvest](#)
[LBV Port](#)
[Liqueur](#)
[Madeira](#)
[Muscat](#)
[Olive Oil](#)
[Pink Port](#)
[Red Wine](#)
[Rosé Wine](#)
[Ruby Port](#)
[Sparkling](#)
[Tawny Port](#)
[Vinagar](#)
[Vintage Port](#)
[White Port](#)
[White Wine](#)

Colheita

Gradação

0 - 50

Tamanho

 250 ml


MAXIMIZE


[Send to a friend](#)
[Print](#)
[Confira a polit](#)

Pó de Poeira Branco 2016

90 pts Robert Parker - cor pálida. Cheira muito fresco, que se projeta acompanhados por um determinado mineral muito elegante. Na boca muito agradável, cheio de doçura e acidez com um agradável, muito mostra alguns citrus combinadas com sugestões de frutos maduros prolongada e persistente.

PREÇO: 15,35 €QUANTITY:
[ADD TO CART](#)

Região: Douro

Tipo: Vinho Branco

Gradação: 13,3%

Tamanho: 750 ml

Castas: Alvarinho, Gouveio

Enólogo: Jorge Moreira

[Like 0](#)
[Tweet](#)
[G+](#)
[Salvar](#)
MORE INFO [COMENTÁRIOS](#)

Vinificação:

Vinificação em cubas de inox e barricas de carvalho francês. Com 50% em tambor e 50% em cuba de aço inoxidável.

Castas:

Alvarinho, Gouveio

Notas de prova:

cor pálida. Cheira muito fresco, que se projetam notas florais acompanhados por um determinado mineral muito elegante. Na boca é um vinho muito agradável, doçura e acidez com um agradável, muito floral e ainda mostra alguns citrus combinadas com sugestões de frutos maduros, o fim é prolongada e persisten

Conselhos de armazenar e servir:

Servir a uma temperatura de 10 ° C - 12 ° C.

Emparelhamento com comida:

Ideal com alimentos moles.

Críticas e prémios:

.90 pontos Robert Parker.

Safra 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.