



Passe o mouse para dar zoom ou clique para ver a imagem em grande escala.



Poeira Branco 2013

[Enviar para um amigo](#)

[Seja o primeiro a avaliar este produto](#)

Disponibilidade: **ESGOTADO**

Preço normal: **R\$520,00**

Preço especial: **R\$468,79**

em até 3x de R\$156,26 s/ juros no cartão ou por R\$445,35 no depósito ou boleto.

[Adicionar à lista de desejos](#)

[Adicionar para comparação](#)

Gosto 0

Twitter

DESCRIÇÃO RÁPIDA

O Poeira Branco é tão especial quanto o irmão Tinto. Foi primorosamente concebido para ser um vinho de alto nível para fazer história. Chama a atenção o fato de ser produzido a partir da casta Alvarinho, uva tradicionalmente usada na região do Minho e praticamente nunca utilizada no Douro. Quando levamos pela primeira vez a taça para a boca, percebemos que valeu a pena inovar e arriscar quando se acredita.

DETALHES

O Poeira Branco é tão especial quanto o irmão Tinto. Foi primorosamente concebido para ser um vinho de alto nível para fazer história. Chama a atenção o fato de ser produzido a partir da casta Alvarinho, uva tradicionalmente usada na região do Minho e praticamente nunca utilizada no Douro. Quando levamos pela primeira vez a taça para a boca, percebemos que valeu a pena inovar e arriscar quando se acredita.

" Perigosamente apetitoso! " Por: João Paulo Martins (Crítico português)

Caixa especial de madeira com 03 garrafas - A cada 03 garrafas compradas leva 01 caixa de madeira!

Produtor: Quinta do Poeira

País / Região: Portugal / Douro

Descrição: Apresenta cor amarela palha com reflexos dourados. No nariz é intenso e complexo, com pronunciadas notas cítricas. Em boca é denso, untuoso e saboroso. Acidez marcante e caráter único. Final longo e persistente.

Castas: Alvarinho

Evolução: Passagem de 9 meses em barrica de carvalho francês.

Grad. Alcoólica: 13%

Consumo ideal: 2015 - 2023

Gastronomia: Camarão à dorê, bolinho de bacalhau, penne à carbonara e pizza napolitana.

Enólogo: Jorge Moreira e Olga Martins

Safra 2013. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.