



Tapada do Chaves Branco 2014 750ml

Enólogos: Pedro Baptista e Bruno Ramos

Teor Alcoólico: 13,8%

Casta: Arinto, Antão Vaz, Assario, Tamarez e Roupeiro

Cor: Palha Citrina

Aroma: Complexo de frutos frescos

Prova: Um branco encorpado e gastronômico. Notável exuberância de fruta fresca e final harmonioso com frescura acentuada.

Um dos brancos mais notáveis do Alentejo, é produzido a partir de uvas de uma vinha centenária plantada em 1903. Passa por estágio de 3 meses em garrafa.

Disponível em caixa de madeira com 6 garrafas.

Safra 2014. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.