

Varanda do Conde 2024



Lys grønngul farge. Fruktig aroma av sitrus og tropisk frukt. Fylldig og fruktig vin med balansert syre.



70% Alvarinho, 30% Trajadura



Druene presses forsiktig for å få en most av høy kvalitet. Mosten klares ved 12°C i 48 timer før fermentering i 10-12 dager.



Vinen er lagret 6 måneder på temperaturkontrollerte ståltanker før den tappes lett filtrert på flaske.

kr

Alkohol: %

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19349401

Produsent Provam	Type Hvitvin	Land Portugal	District Minho
Sukker (g/l) 2,6	Syre (g/l) 5,9	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6