

Varanda do Conde 2024



Lys grønn gul 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 tank.

kr

Alkohol: %

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19349401

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