



Mendes Barros Branco 2024

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Castas:

Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal

Vinificação:

Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada entre 27°C – 28°C.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor amarelo citrino, aspeto limpo e cristalino, frutado com excelente equilíbrio de acidez, corpo cremoso e final de boca com boa persistência.

Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e carnes brancas. Consumir à temperatura de 6°C – 8°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,2

Acidez Total: 5,6g/l

Contém Sulfitos.