

Nome: Terra do Zambujeiro Branco 2021

Produtor: Quinta do Zambujeiro

Origem: Borba, Vinho Regional, Alentejo, Portugal

Lote: 37% Chardonnay
28% Antão Vaz
19% Roupeiro
16% Arinto

Alcool: 14.0% vol.

Vinificação: Colheita e seleção manual das uvas.
Suavemente prensado, fermentou e estagiou durante 11 meses em barricas de carvalho francês (30% novo) com batonage frequente.

Notas de prova: Dourado, boquet intenso de citrinos, flores, menta e baunilha.
Sumptuoso, cremoso, macio, equilibrado por uma acidez refrescante, fruta persistente, um agradável toque fumado.
Um final de boca mineral, com taninos finos e secos.
Um vinho clássico e bem estruturado para ocasiões especiais.

Harmonização: Combina bem pratos vegetarianos, aves, peixe, marisco, saladas ou sozinho.
Beber entre os 7-9º C.
Consumir até 2028.
Conservar abaixo dos 15ºC.

