

Nome:	Monte do Zambujeiro Branco 2024
Produtor:	Quinta do Zambujeiro
Origem / Região:	Borba, Vinho Regional, Alentejo, Portugal
Lote:	39% Roupeiro, 30% Fernão Pires, 27% Arinto, 4% Antão Vaz,
Vinificação:	Colheita manual e selecionada, curta maceração com as películas antes da prensagem, fermentação a frio em tanque de inox.
Notas de prova:	Um vinho de verão fresco e agradável, com belas notas de raspas de limão, flores brancas e ervas aromáticas. Refrescante, com uma acidez viva, porém agradável, textura suave e fruta bem presente que persiste harmoniosamente no final longo e duradouro.
Harmonização:	Beber bem fresco, entre 6 e 8 °C. Harmoniza bem com marisco, entradas, aperitivos ou sozinho. Conservar abaixo de 15 °C. Ideal para consumo entre 2025 e 2027.
Álcool:	12.5% vol.

