



Rubigo Branco 2018 DOC Bucelas

Este vinho provém de vinhas velhas com cerca de 30 anos.

Aroma: Muito subtil, onde predominam notas minerais e limonadas.

Sabor: Fino, gordo na boca e com carácter, com a acidez a dar-lhe a necessária frescura.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha

Vinificação: As uvas foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperaturas controladas entre 14º a 16ºC.

Castas: 100 % Arinto

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento: Junho 2019

Informação Técnica:

Álcool/ Volume: 13,0 %

Número de Garrafas: 7.300 gfas 75 cl

Enólogo: Alfredo Milne e Carmo

