



## Arrojo Branco 2018

15,5 pts Revista de Vinhos - Aroma frutado com boa acidez. Nariz fresco e perfumado, com presença de frutas tropicais e citrinas. Na boca mostra o corpo goo, redondo e um frescor agradável.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Branco

**Graduação:** 12,5%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Enólogo:** José Miguel Almeida

### MORE INFO

**Vinificação:**

Vinificação em tanques de aço inox com temperatura controlada. Envelhecimento por 6 meses em tanques de aço inoxidável.

**Castas:**

Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Notas de prova:**

Aroma frutado com boa acidez. Nariz fresco e perfumado, com presença de frutas tropicais e citrinas. Na boca mostra o corpo goo, redondo e um frescor agradável.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Servir a uma temperatura de 10-12 °C.

**Emparelhamento com comida:**

Pode ser servido como um aperitivo ou emparelhado com peixe, marisco ou aves de capoeira.

**Críticas e prémios:**

. 15,5 pontos Revista de Vinhos.