

Combro Branco 2020



Um vinho típico DOC Douro, com uma grande variedade de castas plantadas a altas altitudes, fermentação a frio controlada.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Produzido a frio em cubas de inox com controlo de temperatura.

CASTAS – 50% Rabigato, 17% Códega de Larinho, 17% Gouveio, 9% Fernão Pires e 7% Alvarinho.

ANO – 2020

ÁLCOOL – 11,5%

pH – 3,34

AÇUCAR RESIDUAL- < 0,3 g/dm³

EMBALAGEM – Caixa de Cartão

EUROPALLET – 108cxs/648grfs, 850kgs

CODIGO EAN – 560 0126 019501

CÓDIGO ITF – 15600126019508

GARRAFAS PRODUZIDAS – 3.200