



Combro Branco 2022

Combro

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 – 38% Rabigato, 19% Viosinho, 15% Alvarinho, 14% Códéga de Larinho e 14% Gouveio.

ANO – 2022

ÁLCOOL – 11%

pH – 3,30

AÇUCAR RESIDUAL- < 0,9 g/dm³

EMBALAGEM – Caixa de Cartão

EUROPALLET – 108cxs/648grfs, 850kgs

CODIGO EAN – 560 0126 019525

CÓDIGO ITF – 15600126019522

GARRAFAS PRODUZIDAS – 3.700