

QUINTA DA LIXA

O TAL DA LIXA – SPARKLING EXTRA DRY

Branco / White

PT Obtido pelo método de Charmat, trata-se de um Espumante Extra-Seco que teve por base Vinho Verde Branco elaborado a partir das castas Avesso e Arinto. Notas de Prova: Apresenta uma cor citrina, com aromas frutados e uma complexidade muito agradável. A bolha fina e persistente enaltece a qualidade deste Espumante. Pode acompanhar qualquer refeição.

EN *Made by Charmat method of fermentation, this is an Extra-Dry Sparkling wine based on a white Vinho Verde wine produced from Avesso and Arinto grapes. Tasting: Citric colour with aromas of fresh fruit and a very pleasant complexity. The fine bubbles are another characteristic that enhances the quality of this Sparkling Wine. Can be drunk with any meal.*

Tipo / Type

DOC

Castas / Grapes

Arinto, Avesso

Região / Region

Vinhos Verdes

Teor alcoólico / Alcohol content

11.5% vol.

Acidez fixa / Fixed acidity

6.5 g/l

Açúcar / Sugar

14 g/l



EAN SCC

EAN UPC

Tariff code 22041094

