



Veigadeiras - Rias Baixas D.O. 75cl - 2017

Sélection de la ferme de raisin dans des boîtes en plastique de 16-20kg. Au chai subir un tri des raisins de table, où le personnel Winery, est chargé de séparer les grappes indésirables. La particularité de ce vin est basé sur la fermentation et le vieillissement en fûts de chêne français et américain 225 l pour environ 6 mois. Après soutirage, le moût de fermentation commence contrôlée des cuves en acier inoxydable, et lorsque cela est dans la phase turbulente est décanté dans des barriques pour la fermentation les chasser et à acquérir les propriétés arôme caractéristique et de bois de qualité.

Poisson bleu, Gibier à plumes, Fruits de mer cuits, Fruits de mer en sauce, Plats fumés, Chair blanche, Plats orientaux, Grillades de poissons blancs, Poisson blanc au four, Fruits de mer crus



18.62 EUR

Artcode: 00043067

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

| | |
|------------------------|-------------|
| Couleur et type | Blanc |
| Année | 2017 |
| Bouteille | 75cl |
| Alcool | 12,5% |
| Pays | Espagne |
| Région | Rias Baixas |

| | |
|-------------------|--|
| Producteur | Adegas Galegas |
| Raisin | Caiño Blanco, loureira, Treixadura, Albarino |
| Goût | Complexe, Elégant, équilibré |