



CASA ERMELINDA FREITAS FLOR DE LA MAR BRANCO



Druivenrassen/vinificatie

Blend van 1/3 Fernão Pires, 1/3 Arinto en 1/3 Verdelho
Vinificatie in temperatuur geregelde RVS tanks gevolgd door 3 maanden houtlagering op Frans en Amerikaans eiken.

Proefnotitie

Flor de la Mar Branco heeft een licht groene kleur, in de geur aroma's van tropisch fruit, citrus en houttonen. De smaak is zacht, fruitig, licht tropisch met aantrekkelijke herkenbare houttonen met een lange frisse afdrank.

Wijn/Spijs

Prima begeleider van een rijk visgerecht, schaal en schelpdieren, gegrild vlees- en groente, zachte volle kazen.



PRODUCENT

Casa Ermelinda Freitas

Leonor Freitas is de 4e generatie wijnmakers van dit dynamische bedrijf welke in 1920 werd opgericht. De wijngaarden beslaan inmiddels 240 hectare, in het subgebied D.O. Palmela in de wijnstreek Península de Setúbal. Zoals veel wijnen uit Portugal onderscheiden de wijnen van Ermelinda Freitas zich door het gebruik van autochtone, in Nederland, veelal onbekende druivensoorten. Dit zorgt voor wijnen met een geheel eigen karakter en smaakprofiel.



INFO

Productnummer	5724/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Portugal	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Regional Península de Se...	Bevat Sulfiet	Nee
Subgebied	Fernando Pó, Palmela	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13.5	Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	5608527002856
		GTIN verpakking	5608527602858