



2020 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Rios do Minho
Sous-région:	Vinho Verde
Producteur:	Anselmo Mendes
Notation(s):	
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Référence:	0619120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés