



DORINA LINDEMANN RESERVA BRANCO

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Origine	Alentejo Portugal
Producteur	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Cépage	50% Gouveio 50% Viosinho
Vinification	Vendange manuelle sélective en cagettes de 25 kg. Sédimentation naturelle à 5°C. Fermentation et élevage pendant 9 mois en barriques françaises.
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Un beau mélange de fruits exotiques et de fondant beurré. Beaucoup de fruit, beaucoup de densité, harmonieux et merveilleusement élégant.
Caractère	Le court élevage en fûts confère au vin un fondant et une profondeur délicats et souligne les arômes de fruits tropicaux.
Convient avec	Se marie bien avec les apéritifs, les fruits de mer et les huîtres ainsi que les viandes blanches et la volaille.
Température de service	9° - 11°C
Garde	2 ans