Teoria

Teoria Branco 2018

Este Vinho reflete a paixão com que cuidamos das nossas uvas. É a combinação de várias castas (Malvasia Fina, Fernão Pires, Gouveio, Rabigato) provenientes de cotas altas da Região Demarcada do Douro.

De cor citrina, aroma fresco, frutado e equilibrado. Ótimo aperitivo e para acompanhar pratos de peixe e mariscos. Servir a uma temperatura de 8-10ºC

This wine is reflecting the passion we have for our grapes. It's the combination of several varieties (Malvasia Fina, Fernão Pires, Gouveio, Rabigato) from higher levels of the Douro region.

It has a citrus color, fresh aroma, fruity and balanced. Great aperitif to accompany fish and shellfish. Best served at 8-10 ºC



Álcool – 13,30 % Vol.
Acidez Total – 5,30 g/L (Ác. Tartárico)
pH – 3,32
Açucares Totais – 1,1 g/L

Embalagem:
Caixa: 6 x 750 ml
Medidas: 327 x 231 x 149
Peso Bruto: 7,3 Kg

Teoria Produção e Comércio de Vinhos, Unip. Lda – Vila Real – Portugal
Contacto +351 937667035 & +351936284225
Email – dinisteoria@gmail.com & rosateoria@gmail.com
www.teoriawines.com

teoria