



António Saramago A.S. tinto

António Saramago

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2015, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentado em lagar com maceração pré e pós-fermentativa a 28°C. Estágio em carvalho francês durante 18 meses e em garrafa durante 12 meses.



Harmonização

Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados



Nota de prova

Cor rubi acentuado. Aroma a frutos vermelhos e ameixa preta. Taninos firmes, acidez equilibrada, elegante e profundo.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon



Informações logísticas

Europalete com 32 caixas de cartão de 3 garrafas Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600378370320 ITF: 25600378370324

Formatos disponíveis (cl): 75

