Casa de Santar Reserva tinto

Casa de Santar

Vinho Tinto, Dão, 2022, 75cl

Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C.

Harmonização

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

Nota de prova

Aspecto límpido. Cor granada intenso com ligeiros tons acastanhados. Aroma intenso em frutos silvestres e especiarias. Nuances de frutos vermelhos frescos e de tostados. Sabor frutado, macio, equilibrado e com final aveludado.

Teor Alcoólico

14%

Castas

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez

Informações logísticas

Europalete com 85 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5603488000064
ITF: 15603485000061



28 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.