

Casa de Santar Reserva tinto

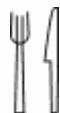
Casa de Santar

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

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

