Casa de Santar Reserva branco

Casa de Santar

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural,fermentação alcoólica a 18°C

Harmonização

Acompanha pratos de peixe gordo, arroz de marisco,bacalhau

Nota de prova

Cor citrina definida com tons esverdeados. Aroma fresco, com predominancia em notas citricas, notas exóticas e complexidade.

Teor Alcoólico

13.5%

Castas

Encruzado, Arinto, Malvasia Fina

Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

vinalda