

Quinta da Biaia Reserva tinto

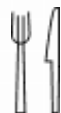
Quinta da Biaia

Vinho Tinto, Beira Interior, 2018, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração pré fermentativa durante 10 dias Fermentação ao longo de 14 dias em inox,estágio em barricas de carvalho francês, durante 32 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 pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso



Teor Alcoólico

14%



Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Jaen



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600764517186

Formatos disponíveis (cl): 75

