

António Saramago Superior branco

António Saramago

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2017, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentado em cuba de inox a 14° C. Estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês novo.



Harmonização

Peixe e Mariscos



Nota de prova

Cor almonada brilhante, com lágrima de persistência média. Aroma a casca de toranja, lima, fruta de caroço, ligeiro herbáceo, leve pimenta branca com algum fumado da tosta a complementar. Notas de toranja, tosta, forte presença de pimenta branca, madeira bem integrada a realçar o volume no final de boca. Excelente persistência.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Antão Vaz e Arinto



Informações logísticas

Europaleta com 32 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.25

Peso da caixa: 8

EAN: 5600378370634

ITF: 25600378370638

Formatos disponíveis (cl): 75

