

# António Saramago Superior tinto

## António Saramago

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2016, 75cl



### Vinificação e Estágio

Fermentação em lagares inox entre 26-28°C com maceração pós-fermentativa. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês.



### Harmonização

Recomendado para acompanhar queijos de pasta mole e carne assada no forno.



### Nota de prova

Cor rubi acentuado. Aromas a chocolate preto e cassis. Fresco e encorpado, com acidez e taninos em equilíbrio. Termina longo.



### Teor Alcoólico

14.5%



### Castas

100% Castelão



### Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1,25

Peso da caixa: 8

EAN: 5600378370566

ITF: 25600378370560

**Formatos disponíveis (cl):** 75; 150

