

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

