

Casal da Azenha

Casal da Azenha

Vinho Tinto, Lisboa, 2017, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação à temperatura de 26°C em cubas de inox. Estágio em tonéis de madeira não inferior a 4 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

13.5%



Castas

Castelão, Tinta Miúda



Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604908000510

ITF: 15600720885004

