

Terras do Sado Reserva tinto

Terras do Sado

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2020, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em depósitos de cimento, a temperatura média de 25°C. Maceração longa, deforma a extrair o máximo de matéria corante e taninos. Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês



Harmonização

Vinho ideal para ser consumido com pratos de caça, queijos e todo o tipo de carnes



Nota de prova

De grande complexidade com notas de frutos do bosque, mas com algumas especiarias a aparecer, apresenta também algumas notas balsâmicas tornando-o bastante complexo. De cor granada intensa, excelente estrutura, mas com elegância, macio bastante equilibrado.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Castelão



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.16
EAN: 5602168003951

Formatos disponíveis (cl): 75

