Casa de Santar Reserva rosé

Casa de Santar

Vinho Rosé, Dão, 2022, 75cl

Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural,fermentação alcoólica a 15°C. 100% do vinho fermentou e estagiou 3 meses em barrica de carvalho francês de 2º uso.

Harmonização

Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas,vermelhas grelhadas

Nota de prova

Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico

13%

Castas

Touriga Nacional

Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5603488000385
ITF: 15603488000382



vinalda

28 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.