

Casa de Santar Reserva rosé

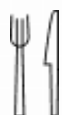
Casa de Santar

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

Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000385

ITF: 15603488000382

