

# CASA SANTAR

## Casa de Santar Colheita tinto

#### Casa de Santar

Vinho Tinto, Dão, 2022, 75cl



## Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcólica a 26°C. Estágio:6 meses em barrica de carvalho francês.



#### Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas, peixes no forno, massas, caça,queijos estruturados



## 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

Aragonez, Touriga Nacional, Alfrocheiro



## Informações logísticas

Europalete com 85 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.2 EAN: 5603488000033

ITF: 15603488000033

