

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 alcohólica 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

Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000033

ITF: 15603488000030

