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: 15603488000030

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