

Casal da Azenha tinto

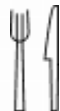
Casal da Azenha

Vinho Tinto, Lisboa, 2016, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação à temperatura de 26°C em cubas de inox. Estágio em tonéis de madeira não inferior a 4 meses



Harmonização

Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados.



Nota de prova

De cor ruby, com aroma a cereja, amora, caruma, chão de floresta e pedra molhada, na boca apresenta-se seco com acidez alta, salino e final longo



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Castelão e Tinta Miúda



Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604908000510

ITF: 15600720885004

Formatos disponíveis (cl): 75

