

Casa de Santar Colheita branco

Casa de Santar

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C. Estágio mínimo de 2 meses em garrafa.



Harmonização

Ideal como aperitivo, acompanha bem iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas



Nota de prova

Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante



Teor Alcoólico

13%



Castas

Encruzado, Cerceal branco, Bical



Informações logísticas

Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.43

Peso da caixa: 8.6

EAN: 5603488000118

ITF: 15603488000115

