Casa de Santar Outono de Santar colheita tardia

Casa de Santar

Vinho Branco, Dão, 2022, 37.5cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem pneumática suave com aproveitamento de 20% do sumo de uva, fermentação em barricas de “segundo uso”, clarificação estática natural,fermentação alcoólica a 20°C 6 meses de battonage com 12 meses em barrica de segundo uso

Harmonização

Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova

Cor palha aberto. Botrizado, com nuances de manteiga, frutos secos levemente tostados, alperce seco e flores citricas.

Teor Alcoólico

12%

Castas

Encruzado, Furmint

Informações logísticas

Europalete com 240 caixas de cartão de 4 garrafas
Peso da garrafa: 0.8
EAN: 5603488000286
ITF: 35603488000287