Saturno Segredo de Saturno tinto

Saturno

Vinho Tinto, Alentejo, 2015, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26ºC, com cuvasion até finalização da maloláctica. Estagiou 18 meses em barricas de Carvalho Francês sendo 50% novas e 50% de 2º uso. Foram selecionadas as melhores 30 de 70 barricas. 48 meses de estágio em garrafa.

Harmonização

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

Nota de prova

Cor granada intensa, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico

14.5%

Castas

Seleção aleatória de uvas, colhidas pelos 5 enólogos da GlobalWines e suas equipas

Informações logísticas

Europalete com 230 caixas de cartão de 1 garrafas
Peso da garrafa: 1.6
EAN: 5604575006327