

# Casa de Santar Colheita branco

## Casa de Santar

Vinho Branco, Dão, 2025, 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 caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

