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

Europalete com 85 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.43
Peso da caixa: 8.6
EAN: 5603488000118
ITF: 15603488000115

10 de Outubro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.