

Casa de Santar Colheita tinto

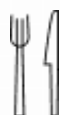
Casa de Santar

Vinho Tinto, Dão, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcohólica a 26°C. Estágio: 6 meses em barrica de carvalho francês.



Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas, peixes no forno, massas, caça, queijos estruturados



Nota de prova

Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Aragonez, Touriga Nacional, Alfrocheiro



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

