

# 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:

