VINALDA

CASA DE SANTAR VINHOS

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 alcólica 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

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

vinalda