



15°

Valle de Passos Tinto 2016

Tinto | Trás-os-Montes

Ref. 20.2

Fermentação em cuba inox com temperatura controlada. Estágio em cuba inox durante cerca de 12 meses.

Castas: Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional.

Cor Vermelho rubi de média intensidade. Aroma Fresco e delicado, com notas minerais e de frutos pretos. É um vinho elegante na boca, com a acidez muito bem integrada, taninos suaves mas presentes, que contribuem para a sua vocação gastronómica. Recomendado para acompanhar pratos de carne, queijos macios de casca rija, etc.

---

Formatos Disponíveis: 75cl

---

Teor Alcoólico: 13,5 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: Kg

Peso da caixa: Kg

EAN: 5600241680181

ITF: 15600241680188

---