



13°

Valle de Passos Tinta Amarela 2016

Tinto | Trás-os-Montes

Ref. 20.7

Leve maceração pré-fermentativa, de forma a extrair as notas de fruta e especiarias típicas da Tinta Amarela. Fermentação alcoólica e malolática em cuba inox, com temperatura controlada. Estágio em cuba de inox durante 10 meses. Cor rubi, de intensidade média. Aroma fresco e delicado, com notas de frutos vermelhos e especiarias. Paladar com ataque cheio e volumoso, com acidez fresca e envolvente, num final longo, saboroso e persistente. Recomendado para acompanhar pratos ligeiros de carne, peixe e marisco e queijos de intensidade média.

---

Formatos Disponíveis: 75cl

---

Teor Alcoólico: 13 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: Kg

Peso da caixa: Kg

EAN: 5600241680174

ITF: 15600241680263

---