



CASA DE SANTAR

Single Estate Fine Wines



10°

90 PT
Wine Spectator

VINHA DOS AMORES branco 2016

Branco | Dão

Ref. 27.182

Produzido a partir de uma única casta, Encruzado. Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C em barricas novas de carvalho Francês com tosta suave. 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês, dos quais 3 meses sobre borras finas - Batonnage. Seguido de 6 meses de maturação em garrafa. De cor citrina intensa com abundantes tons esverdeados. Aroma a alperce seco, madeiras exóticas, cereal tostado, grãos tostados e baunilha. Na boca é complexo, elegante, harmonioso e com longa persistência. É ideal para acompanhar iguarias à base de peixes e carnes de confeção estruturada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaletê com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN: 5603488000576

ITF: 35603488000577