



## CASA DE SANTAR

*Single Estate Fine Wines*



18°

CASA DE SANTAR Tinto 2017

Tinto | Dão

Ref. 27.193

Enólogo: Osvaldo Amado Castas: 50% Aragonez, Touriga Nacional e Alfrocheiro.

Vinificação: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcólica a 26°C. Estágio: 6 meses em barrica de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor rubi intensa. Aroma intenso em notas de compota de frutos vermelhos, nuances tostados e ligeiras notas especiadas. Complexo, bem estruturado, elegante, harmonioso e taninos bastante finos.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas, peixes no forno, massas, caça e queijos.

Formatos Disponíveis: 37,5cl, 75cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,80 Kg

EAN: 5603488000033

ITF: 15603488000030