



12°

---

## ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA BRANCO 2017

Branco | Península de Setúbal

Ref. 49.25

Castas: Antão Vaz e Arinto.

Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 14°C. Estágio em carvalho francês durante 7 meses e em garrafa durante 12 meses.

Notas de Prova: Cor dourada. Aromas cítricos com algumas nuances a fumo.

Taninos equilibrados, boa acidez, bom volume e comprimento.

Recomendado para acompanhar Bacalhau assado no forno.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoólico: 13 %

---

### Informações Logísticas

Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00Kg

EAN: 5600378370535

ITF: 15600378370532

---