



18°

ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA 2016

Tinto | Península de Setúbal

Ref. 49.35

Castas: Castelão, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.
Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 30°C. Estágio em carvalho francês e americano durante 12 meses e em garrafa durante 12 meses.
Notas de prova: Cor rubi acentuado com tons violáceo. Aromas balsâmicos
Taninos equilibrados, boa acidez, cheio e elegante com final longo.

Formatos Disponíveis: 75 cl.

Teor Alcoólico: 14,5 %

Informações Logísticas

Europaleté com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00Kg

EAN: 5600378370498

ITF: 15600378370495