



MARQUÊS DE MARIALVA



16°

Marquês de Marialva 2018

Tinto | Bairrada

Ref. 61.054

Castas: 50% Baga, 30% Aragonéz e 20% Touriga-Nacional
Vinificação: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C. 6 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor intensa. Aroma intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas. Na boca é frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

Formatos Disponíveis: 37,5 cl e 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,50 Kg

EAN: 5601271038423

ITF: 15601271038420
