



18°

ALENTO 2018

Tinto | Alentejo

Ref. 70.53

Produzido com as castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C. É um vinho de cor granada, com aroma intenso de frutos vermelhos, equilibrado e com boa frescura.

Formatos Disponíveis: 37,5cl, 75cl, 150cl

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europaleté com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600333224118

ITF: 15600333224115