



10°

ILHA TINTA NEGRA 2018

Rosé | Madeira

Ref. 114.004

Casta: 100% Tinta Negra

Vinificação: Fermentação com rigoroso controlo de temperatura em depósitos de inox. Ligeiro estágio pós fermentação em contacto com as borras finas.

Estabilização tartárica.

Nota de prova: O nosso rosé de Tinta Negra, com muita fruta vermelha presente, é subtil, fresco e muito seco. Capaz de nos fazer salivar, é versátil na harmonização gastronómica.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 11,5 %

Informações Logísticas

EAN: 5600236741064
