



10°

OUTONO DE SANTAR Branco 2016

Colheita Tardia | Dão

Ref. 27.207

Castas: 90% Encruzado e 10% Furmint

Vinificação: Clarificação estática natural, fermentação alcoólica em barricas de "segundo uso" a 20°C. 6 meses de battonage com 12 meses em barrica de segundo uso.

Nota de Prova: Cor palha aberto. Botrizado, com nuances de manteiga, frutos secos levemente tostados, alperce seco e flores cítricas. Complexo com frescura distinta, untuoso e bem equilibrado.

Final longo e persistente.

Em momentos de lazer, para acompanhar azeites diversos e para acompanhar sobremesas delicadas.

Formatos Disponíveis: 37,5 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 84 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 0,70 Kg

Peso da caixa: 9,20 Kg

EAN: 5603488000286

ITF: 35603488000287