



10°

ANTÓNIO SARAMAGO SUPERIOR 2017

Branco | Península de Setúbal

Ref. 49.10

Castas: Antão Vaz e Arinto

Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 14° C. Estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês novo.

Nota de Prova: Cor almonada brilhante, com lágrima de persistência média.

Aroma a casca de toranja, lima, fruta de caroço, ligeiro herbáceo, leve pimenta branca com algum fumado da tosta a complementar. Notas de toranja, tosta, forte presença de pimenta branca, madeira bem integrada a realçar o volume no final de boca. Excelente persistência.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 68 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00 Kg

EAN: 5600378370634

ITF: 15600378370631
