



18°

ALENTO 2019

Tinto | Alentejo

Ref. 70.86

Castas: 40% Aragonez, 40% Trincadeira, 10% Alicante Bouschet e 10% Touriga Nacional.

Vinificação:

Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C. Nota de prova: Cor granada, com aroma intenso de frutos vermelhos, equilibrado e com boa frescura.

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

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,5 Kg

EAN: 5600333224118

ITF: 15600333224115