



18°

ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA 2017

Tinto | Península de Setúbal

Ref. 49.44

Castas: Castelão, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 30°C. Estágio em carvalho francês

e americano durante 12 meses e em garrafa durante 12 meses.

Notas de prova: Cor rubi acentuado com tons violáceo. Aromas balsâmicos Taninos equilibrados, boa acidez, cheio e elegante com final longo.

Formatos Disponíveis: 75 cl.

Teor Alcoolico: 14.5 %

Informações Logisticas

Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg Peso da caixa: 8,00Kg EAN: 5600378370498 ITF: 15600378370495