ANTÓNIO SARAMAGO

12°

ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA 2018

Branco | Península de Setúbal

Ref. 49.42

Castas: Antão Vaz e Arinto.
Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 14ªC. Estágio em carvalho francês durante 7 meses e em garrafa durante 12 meses.
Notas de Prova: Cor dourada. Aromas cítricos com algumas nuances a fumo. Taninos equilibrados, boa acidez, bom volume e comprimento.
Recomendado para acompanhar Bacalhau assado no forno.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 13 %

Informações Logisticas
Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.
Peso da garrafa: 1,25 Kg
Peso da caixa: 8,00Kg
EAN: 5600378370535
ITF: 15600378370532