



ANTÓNIO SARAMAGO Superior 2013

Tinto | Península de Setúbal

Ref. 49.11

Castas: Castelão, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Vinificação: Fermentação em lagares inox entre 26-28°C com maceração pós-fermentativa. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Notas de prova: Cor rubi acentuado. Aromas a chocolate preto e cassis. Fresco e encorpado, com acidez e taninos em equilíbrio. Termina longo.

Recomendado para acompanhar queijos de pasta mole e carne assada no forno.

Formatos Disponíveis: 75 cl, 150 cl

Teor Alcoolico: 15 %

Informações Logísticas

Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00 Kg

EAN: 5600378370566

TF: 15600378370563