



António Saramago Chardonnay 2017

Branco | Península de Setúbal

Ref. 49.9

Enólogo: António Saramago.

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

Nota de Prova: Cor dourada. Aroma a frutos amarelos e notas de fumo. Boa acidez, equilibrado e com final longo.

Recomendado para acompanhar peixe no forno e carnes vermelhas assadas e queijo de pasta mole.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 14 %

Informações Logísticas

Europalete com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00 Kg

EAN: 5600378370627

ITF: 25600378370621
