



CASA DE SANTAR

Branco | Dão

Ref. 27.208

Castas: 40% Encruzado, 30% Cerceal Branco e 30% Bical
Vinificação: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Estágio mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina definida. Aroma predominando os frutos tropicais, frutos exóticos e citrinos. Frutado, fresco, harmonioso e persistente.

Sugestão: Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,60 Kg

EAN: 5603488000118

ITF: 15603488000115