



Casa de Santar Curtimenta

Branco | Dão

Ref. 27.212

Casta: 100% Encruzado.

Vinificação: Uvas sem desengace e fermentação alcoólica a 20°C. O vinho fermentou com engaço, películas e grãinhos com excelente maturação fenólica. Estágio mínimo de 2 meses em garrafa.

Notas de prova: Cor amarelo palha. Aroma intenso em notas terceárias com distinta intensidade. Fresco, frutado, complexo e com longa persistência.

Como aperitivo ou para acompanhar iguarias delicadas à base de peixes e carnes vermelhas grelhadas.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoolico: 12,5 %

---

Informações Logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 5,5 Kg

EAN 560348800644

ITF 3560348800645

---