



10°

Casa de santar

Rosé | Dão

Ref. 27.211

Casta: 100% Touriga Nacional.

Vinificação: Prensagem pneumática de uva inteira, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C, em barricas de 2º uso. 100% do vinho fermentou e estagiou 3 meses em barrica de carvalho francês de 2º uso.

Nota de prova: Cor rosada definida. Aroma intenso, complexo com ligeiras notas de frutos vermelhos frescos. Fresco, frutado, complexo e com longa persistência.

Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes, Carnes brancas e vermelhas grelhadas.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,60 Kg

EAN 5603488000385

ITF 15603488000382