



18°

DÚVIDA 2011

Tinto | Alentejo

Ref. 49.22

Castas: Aragonês, Trincadeira e Grand Noir.

Vinificação: Fermentado em lagar de inox a 30°C com maceração pelicular antes e após fermentação. Estágio em carvalho francês e americano durante 24 meses (12+12).

Notas de Prova: Cor retinto. Aroma frutos pretos, café, cacau. Taninos bem firmes, acidez equilibrada e final profundo.

Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos de pasta mole.

Formatos Disponíveis: 75 cl e 150 cl

Teor Alcoólico: 15 %

Informações Logísticas

Europaleta com 68 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 8,00Kg

EAN 5600378370313

ITF: 25600378370317