



MARQUÊS DE MARIALVA



18°

Marquês de Marialva Grande Reserva 2013

Tinto | Bairrada

Ref. 61.017

Castas: 50% Baga e 50% Touriga Nacional

Vinificação: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.

Nota de Prova: Cor Granada intenso com ligeiros tons violáceos. Complexo e elegante apresenta nobreza e distinção fruto dos longos meses de maturação em barrica de carvalho francês e garrafa. Na boca é frutado, macio, equilibrado e harmonioso.

Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

Formatos Disponíveis: 75 cl e 150 cl

Teor Alcoólico: 14,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,36 Kg

Peso da caixa: 8,20 Kg

EAN 5601271038102

ITF 65601271038104