



OSVALDO AMADO
ENÓLOGO | CHIEF WINEMAKER



16°

RARISSIMO

Clarete | Dão

Ref. 60.005

Castas: 70% Touriga Nacional, 20% Aragonez, 10% Alfocheiro

Vinificação: Desengace total e fermentação alcoólica a 24°C e maceração pelicular parcial. Maturação de 48 meses em inox.

Notas de prova: Cor clarete com tons acastanhados. Aroma intenso em notas de bosque, especiarias, fungos nobres e tabacos maturados. Sabor intenso e complexo, é macio, elegante e harmonioso.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,2 Kg

Peso da caixa: 7,2 Kg

EAN: 5600661759399

ITF: 15600661759303