



SATURNO



Vinha de Saturno 2018

Branco | Alentejo

Ref. 75.108

Castas: 60% Arinto , 40% Antão Vaz

Vinificação: Desengace total, suave maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 50 % do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês tosta média e 6 meses em garrafa.

Nota de prova: Cor citrina com abundantes tons esverdeados. Aroma intenso, apresenta um misto de complexidade e de notas frutadas. Frutado, fresco, agradável volume de boca, harmonioso e longa persistência.

Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 8,6 Kg

EAN: 5604575003517

ITF: 35604575003518
