

Ficha Técnica

Ponto Assente

Tinto

DENOMINAÇÃO

Vinho de Portugal, Tinto

VINIFICAÇÃO

Vinho obtido da cuidada vinificação de uvas selecionadas com fermentação em cubas inox com remontagem automática e controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVAS

Apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos, na boca é frutado e persistente. Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

ENÓLOGO

Julião Batista

TEOR ALCOÓLICO

13%

ARMAZENAMENTO

Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante 5 anos.
Por ser um produto natural, está sujeito a guardar depósito.

DISPONÍVEL EM

Garrafa (0.75L), Bag in Box 5L, 10L, 20L

PRÉMIOS

