

António Saramago
ANTONIO SARAMAGO RESERVA DOC 2012
Península de Setúbal, Portugal



UVAS: 100% Castelão

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada. Amadurecimento por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

COMENTÁRIOS: Cor rubi escuro com tons violáceos. Aromas de frutas escuras maduras, tostado e toque de baunilha. Boa acidez, macio, taninos finos e maduros, com boa concentração e longa persistência. Final de boca muito elegante e expressivo.

AVALIAÇÃO: RV 16,5/20

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes suculentas, cordeiro, queijos tipo gouda, emental e parmesão, Arroz de Pato e embutidos.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554