

António Saramago

ANTONIO SARAMAGO RESERVA BRANCO 2014

Península de Setúbal, Portugal



UVAS: Arinto e Antão Vaz

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada a 14°C. Estágio em barricas de carvalho francês por 7 meses e em garrafa por 12 meses.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo dourado. Aromas cítricos com toque fumê. Boa acidez, taninos equilibrados, bom volume e comprimento em boca.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e queijos.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554