

António Saramago
ILÓGICO 2015
Alentejo, Portugal



UVAS: Trincadeira e Aragonês

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Vinho elaborado com uvas cultivadas em solo argilo-calcário que passa por fermentação em cuba de inox a 30°C com estágio em carvalho francês e americano durante 3 meses e em garrafa durante 6 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi acentuada, com aromas de frutos vermelhos. Na boca apresenta médio corpo, taninos equilibrados, boa acidez e elegância.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes e queijos de pasta mole.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554