

**António Saramago**  
**ILÓGICO 2012**  
 Alentejo, Portugal



**UVAS:** Aragonês, Syrah e Alicante Bouschet

**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%

**GUARDA:** 4 anos

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C a 18°C

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes e queijos de pasta mole.



**VINISSIMO**  
 IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)  
 55 11 4195-5554

*Prova da safra 2009, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.*