



ENTRE II SANTOS

Região: DOC Bairrada

Tipo: Vinho tinto

Castas utilizadas: Baga, Castelão Nacional e Merlot

Solo: Argilo-cálcario

Vinificação: Desengace total, fermentação separada com pisa mecânica em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros e estágio em barricas de segundo e terceiro ano, até 6 meses.

Enólogo: Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

Embalagem :Caixa de 6 garrafas (cartão)

Notas de Prova: "Ligeireza na cor e no aroma, muito gastronómico, fácil de gostar e polivalente à mesa. Beba novo, digamos, dentro dos próximos 2 anos, para captar esta frescura." (In Guia de Vinhos 2012 por João Paulo Martins)

Gastronomia: Bom companheiro para as refeições do dia a dia

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Safra 2007. Jantar em 31/08/2014.