

## Vinho Almeida Garrett DOC Selecta 2015

(Cód. Item 13556371) Outros produtos **Não Informado**



Parâmetro	Valor	Unidade
Volume Alcoólico	14	% Vol
Açúcares Redutores	3,8	g/L
pH	3,71	---
Acidez Total	4,68	g/L
Acidez Volátil	0,59	g/L



Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Vendido e entregue por **Vende Mais**

Por: **R\$117,00**

ou até 2x de R\$58,50 sem

juros

[Ver Parcelas](#)

**Comprar**

[Adicionar à lista de casamento](#)



Informe seu CEP:

### Pagamento

### Cartão Extra

2x sem juros	R\$58,50
3x com juros (1,49% a.m.)	R\$40,17
4x com juros (1,49% a.m.)	R\$30,35
5x com juros (1,49% a.m.)	R\$24,46
6x com juros (1,49% a.m.)	R\$20,53
7x com juros (1,49% a.m.)	R\$17,73
8x com juros (1,49% a.m.)	R\$15,62
9x com juros (1,49% a.m.)	R\$13,99

### Detalhes do produto: Não Informado: Vinho Almeida Garrett DOC Selecta 2015

Denominação de Origem: DOC Beira Interior. Variedades: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Trincadeira. Vinhas: Entre 20 e 35 anos, produzindo em média 6.000 kg/ha. Vinificação: Uvas vindimadas em caixas de 15kg, totalmente desengaçadas e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma longa maceração e acabando com uma prensagem suave. Estágio: 12 meses em barricas usadas de Carvalho Francês. Gastronomia: Servir entre 16 e 18 °C. Carnes vermelhas temperadas e enchidos. Borrego estufado, cabrito assado ou vitela grelhada.

*Safra 2015. Vinhos e Sabores de Portugal, 18/11/2018. Hotel Pestana.*