

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON 2023



Visual

Cor rubi, com reflexos de fogo.



Aroma

Aromas intensos de frutas, perfeitamente harmonizados com o carvalho, proporcionam um aroma requintado e complexo.



Paladar

O paladar é caracterizado por taninos sedosos e um final elegante.

Castas

100% Cabernet Sauvignon

Vinificação

Maceração total: 16 dias. Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática. Tempo de fermentação: 8 dias. Temperatura de fermentação: 24°-26°C

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: 50% do vinho, em barricas de terceiro ou mais usos, por 6 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 453 | EAN: 8410113005267

375ML | Cod.: 456 | EAN: 8410113005274

187,5ML | Cod.: 459 | EAN: 8410113005250