



Santa Sara

- **Comentários do Consultor:** Alguém já disse que Portugal é um grande vinhedo à beira-mar plantado, e não estava exagerando. Sob qualquer ponto de vista, o país impressiona: a vinha é cultivada em todas as regiões, desde o Minho e o Douro até o Alentejo, do Dão e da Bairrada até Setúbal e Lisboa; a grande quantidade de uvas nativas e a diversidade de estilos também chamam a atenção. Sem falar no caráter afetivo que seus vinhos representam: para o consumidor brasileiro, provar um vinho português significa recordar um pouco de sua própria história. Por Célio Alzer

- **Corpo:** Leve
- **Corte:** Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional & Trincadeira
- **Indicação de Procedência:** Vinho Regional
- **Marca:** Bacalhôa
- **País de Origem:** Portugal
- **Região:** Península de Setúbal
- **Safra:** 2014
- **Temperatura de Serviço Sugerida:** 14 a 16°C
- **Teor Alcoólico:** 13,5% vol.
- **Tipo de Embalagem:** Garrafa
- **Tipo de Vinho:** Tinto
- **Vinícola:** Bacalhôa

Detalhes:

- Vinho fino de mesa tinto seco;
- Contém conservante Anidrido Sulfuroso -INS 220;
- Importado por Zona Sul S/A.

Safra 2012. Jantar em 18/04/2016.