FERNÃO PÓ
ADEGA-WINERY
PORTUGAL

3.TRIO 2016

Vinho Tinto Regional da Península de Setúbal

Um rico e potente trio de castas nascidas nas areias de Fernando Pó.
À altura dos pratos mais apurados, estufados e queijos intensos. Bom proveito!

A powerfull and rich trio of grapes born in the sands of Fernando Pó.
A perfect with rich meat dishes, stews and strong cheeses . Enjoy!

Castas I *Grape Varieties*
Merlot, Touriga Nacional e Tannat

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy Soil, mediterranic climate

Vinificação I *Winemaking*
Fermentação prolongada em cuba troncocónica a temperatura controlada, remontado 4 vezes dia, com jacto manual, délestage. Maceração pós-fermentiva.
Long fermentation in "conical Vat with temperature control, pumped over 4 times per day with manual jet, délestage. Post-fermentation maceration.

Sugestões I *Suggestions*
Servir a 18° I Beber já ou guardar 3 a 5 anos
Serve at 18° I Drink now or store for 3 to 5 years

Embalagem I *Packaging*
Garrafa 75 CL; Caixa de 6 Garrafas
Bottles 75 CL; 6 unit cases

Volume de Álcool I *Alcohol by vol.*
13,5%

Histórico de prémios I *Awards history*
Bronze Medal IWC 2015
Boa compra 2016 Revista de Vinhos

Fernão Pó Adega
CCI 2402 Fernando Pó
2965-545 Águas de Moura | PORTUGAL
T: +351 265 995 423 | +351 919 312 525
Email: geral@fernaopo.pt

www.fernaopo.pt

FERNÃO PÓ
ADEGA-WINERY
PORTUGAL