

Vinho Branco DOC Palmela

Nascido nas areias de Fernando Pó, das exigentes castas brancas.

Cada gota deste vinho homenageia a paixão do nosso fundador, Aníbal da Silva Freitas. De nariz delicado com um toque mineral, mostra-se complexo e cremoso na boca. Uma elegante companhia para pratos de peixe assados e condimentados e queijos de pasta mole.

Born in the sands of Fernando Po, from demanding white grape varieties Viosinho.

Every drop of this wine honors the passion of our founder, Aníbal da Silva Freitas. A delicate nose with mineral touch, proves complex and buttery in the mouth. An elegant match for the seasoned fish dishes and soft cheeses.

Castas | Grape Varieties
Viosinho (100%)

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking
Fermentação com curtimenta de 3 dias em cubas de inox, com inoculação de LSA e controlo da temperatura. Todo o processo tem atenção a minimizar as oxidações.

Fermentation with skins for 3 days in stainless steel vats, inoculated with LSA and temperature control. The entire process takes care to minimize oxidation.

Sugestões | Suggestions
Servir a 10°-12°C . Beber já ou guardar 1 a 2 anos
Serve at 10° to 12°C. Drink now or store for 1 to 2 years

Embalagem | Packaging
Garrafa, caixas de 6 uni | Bottle: 75Cl, 6 unit cases

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 12,5%

Histórico de Prémios | Awards History

