



Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

**Cada gota deste vinho exprime a paixão do fundador Aníbal da Silva Freitas.**

Nas areias de Fernando Pó, as castas tintas têm o "terroir" perfeito para mostrarem todo o seu potencial. Uma selecção das melhores castas, uma vinificação tradicional e um estágio em barricas, confere riqueza, elegância e equilíbrio a este vinho. Acompanha pratos intensos de sabor, como estufados ou assados. Bom proveito.

**Every drop of this wine expresses founder Aníbal da Silva Freitas's passion.**

On the sands of Fernando Pó, the red varieties have the perfect "terroir" to show their full potential. A selection of the best varieties, a traditional vinification and barrel aging, gives this wine richness, elegance and balance. Serve with intensely flavored dishes, such as stews or roasts. Enjoy it!

**Castas | Grape Varieties**  
Tannat (100%)

**Terroir**  
Solos arenosos, clima mediterrânico  
Sandy soil, mediterranean climate

**Vinificação | Winemaking**  
Fermentação prolongada em lagar, remontado 4 vezes dia, com pisa manual, temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas novas de 300L.  
Long fermentation in "lagar", cap management by hand 4 times per day, temperature control.

**Sugestões | Suggestions**  
Servir a 18°-19°C . Beber já ou guardar 5 a 15 anos  
Serve at 18° to 19°C. Drink now or store for 5 to 15 years

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

**Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 14,5%**

**Histórico de Prémios | Awards History**

