



**Nascido nas areias de Fernando Pó, a elegância da casta Touriga Nacional.**

Cada gota deste vinho homenageia a paixão do nosso fundador, Anibal da Silva Freitas. De nariz delicado, a pureza da fruta transparece, com um toque mineral, elegante e leve, com uma acidez refrescante. Uma elegante companhia para pratos leves, saladas e marisco.

***Born in the sands of Fernando Po, the Touriga Nacional elegance.***

Every drop of this wine honors the passion of our founder, Anibal da Silva Freitas. A delicate nose with mineral touch and fresh red fruits, elegante and light, with a refreshing acidity. An elegant match for light dishes, salads and seafood.

**Castas |** Grape Varieties  
Touriga Nacional (100%)

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

**Vinificação |** Winemaking  
Prensagem de uvas inteiras, seguida de uma defecação do mosto durante 24 horas; fermentação em cubas de inox, com inoculação de LSA e controlo da temperatura. Todo o processo tem atenção a minimizar as oxidações.  
Pressing of whole grapes followed by a must defecation for 24 hours; Fermentation in stainless steel vats, inoculated with LSA and temperature control. The entire process takes care to minimize oxidation.

**Sugestões |** Suggestions  
Servir a 8°-10°C . Beber já ou guardar 1 a 2 anos  
Serve at 8° to 10°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  
2020 TEXSOM IWA – Bronze Medal

