

# FERNÃO PÓ

## ADEGA-WINERY

PORTUGAL



88 pts *Robert Parker*  
WINE ADVOCATE



ASF.Tinto 2019

Vinho Tinto DOC Palmela

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

No nariz brilha a Castelão, a casta eleita das areias de Fernando Pó e o floral da Touriga Nacional. Na boca a Tannat dá-lhe corpo e a envôlvência, com especiarias, chocolate e fumados. Apurado 12 meses em barrica, revela taninos de seda e final longo. Companhia elegante de queijos fortes e assados.

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

Here shines Castelão, Fernando Po's most famous grape variety, combined with flowery notes from Touriga Nacional. In the mouth it is engaging and full, thanks to Tannat, with spices, chocolate and smoked notes. Aged 12 months in barrels, it has silky tannins and long after taste. An elegant mate for strong cheeses and roasts.

**Castas | Grape Varieties**

Castelão (75%), Touriga Nacional (15%), Tannat (10%)

**Terroir**

Solos arenosos, clima mediterrânico  
Sandy soil, mediterranean climate

**Vinificação | Winemaking**

Fermentação prolongada em cubas lagar, remontado 4 vezes dia, com jacto manual, temperatura controlada, délestage. Estágio de 12 meses em barricas novas de diferentes origens e tostas.

Long fermentation in "lagar" vats, pumped over 4 times per day, with manual jet, temperature control, délestage. Aged 12 months in new barrels from different botanical species and toasts.

**Sugestões | Suggestions**

Servir a 18°-19°C . Beber já ou guardar 5 a 7 anos

Serve at 18° to 19°C. Drink now or store for 5 to 7 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**

2020 TEXSOM IWA- Silver Medal

Wine Advocate – 88 pts

Grandes Escolhas – 16 valores