



Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

Da coleção Oaked/Unoaked, um vinho que busca a pureza da fruta.

Muita fruta fresca, vibrante e prazeroso. Final intenso e longo. Um vinho desconcertante que faz cair preconceitos.

From the Oaked/Unoaked collection, a wine that showcase the fruit purity.

Lots of fresh, vibrant and pleasant fruit. Intense and long finish. A bewildering wine that causes prejudices to fall. Great by it's own, it matches well with a long range of foods, where red wine is advised.

Castas | Grape Varieties
Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranic climate

Vinificação | Winemaking
Fermentação prolongada em lagar, remontado 4 vezes dia, com pisa manual, temperatura controlada. Engarrafado no início de 2018 com estágio de 12 meses em garrafa.

Long fermentation in "lagar", cap management by hand 4 times per day, temperature control. Early bottling with 12 months of aging in bottle.

Sugestões | Suggestions
Servir a 17°-18°C . Beber já ou guardar 5 a 7 anos
Serve at 17° to 18°C. Drink now or store for 5 to 7 years

Embalagem | Packaging
Garrafa, caixas de colecção 1uni | Bottle: 75 Cl, 1 uni collection cases

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 15,5%

Histórico de Prémios | Awards History
Revista de Vinhos – 17,5 valores "Altamente Recomendado"
Grandes Escolhas – 16,5 valores

