



Vinho Tinto Regional Península Setúbal

A intensidade da Cabernet Sauvignon e a fruta da Castelão

nascidas nas areias de Fernando Pó. Um duo perfeito para acompanhar carnes e grelhados. Bom proveito!

The intensity of Cabernet Sauvignon and Castelão

fruity aromas born in the sands of Fernando Pó. A perfect duo to savour with meat and grilled dishes. Enjoy!

Castas | Grape Varieties
Cabernet Sauvignon, Castelão

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking
Fermentação prolongada em cuba troncocónica a temperatura controlada, remontado 4 vezes dia, com jacto manual, délestage. Maceração pós-fermentativa.
Long fermentation in conical vat with temperature control, pumped over 4 times per day with manual jet, délestage. Post-fermentation maceration.

Sugestões | Suggestions
Servir a 18° C. Beber já ou guardar 3 a 5 anos.
Serve at 18° C. Drink now or store for 3 to 5 years

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

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 14%

Histórico de Prémios | Awards History

