



Vinho Branco Regional Península Setúbal

**A frutada casta Fernão Pires**

nascidas nas areias de Fernando Pó. Uma harmonia perfeita para saborear com peixe e marisco. Bom proveito!

**The fruity Fernão Pires**

grapes from the sands of Fernando Pó. A perfect harmony to savour with fish and seafood. Enjoy!

**Castas | Grape Varieties**

Fernão Pires

**Terroir**

Solos arenosos, clima mediterrânico  
Sandy soil, mediterranean climate

**Vinificação | Winemaking**

Prensagem de uvas esmagadas 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 crushed 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 12 -14° C. Beber já ou guardar 2 anos  
Serve at 12-14° C. Drink now or store for 2 years

**Embalagem | Packaging**

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

**Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 12%**

**Histórico de Prémios | Awards History**

