

Vinho Tinto Regional Península Setúbal

Vinho de aroma floral

com nuances a fruta branca e a uva fresca, de cor amarela-dourada. Na boca domina a fruta, com laivos de compota. Encorpado, com acidez e álcool equilibrados. Ideal com caldeiradas, peixes gordos, bacalhau e aves.

Intense floral aroma wine

with hints of white fruit and fresh grape, golden-yellow coloured. The white fruit dominates on the palate, with a hint of jam. Full-bodied, balanced acidity and alcohol. Ideal with fish stews, codfish and poultry.

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, na grande maioria com inoculação de LSA, controlo de temperatura de fermentação.

The crushed grapes are pressed and the must allowed to settle for 24 hours; fermented in stainless steel vats, the vast majority inoculated with LSA, fermentation temperature controlled.

Sugestões | Suggestions

Servir a cerca de 12° C. Beber já, consumir até 3 meses após aberto

Serve at 12° C . Drink now, up to 3 months after opening

Embalagem | Packaging

Bag in Box 5 L, 10 L

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 10%

Histórico de Prémios | Awards History

