

Vinho Tinto Regional Península Setúbal

**Vinho com aromas a fruta fresca vermelha e biscoito.**

De cor rosada-avermelhada, perfumado na boca. A leveza e agradabilidade são os seus pontos fortes. Acidez média. Perfeito como aperitivo, com sardinha assada.

*Wine with aromas of fresh red fruit, secondary aromas of biscuit*, rose-red coloured, Perfumed in the mouth, lightness and pleasantness are its strengths. Medium acidity. Perfect as an appetizer and with grilled sardines.

**Castas** | Grape Varieties  
Castelão

**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 10-12° C. Beber já, consumir até 3 meses após aberto  
Serve at 10-12° C. Drink now, up to 3 months after opening

**Embalagem** | Packaging  
Bag in Box 5 L

**Vol. Álcool** | Alcohol by Vol: 12%

**Histórico de Prémios** | Awards History

