

Vinho Tinto Regional Península Setúbal

Vinho de aroma jovem, a fruta vermelha, intensidade média, com taninos suaves e acidez moderada equilibrada com álcool. Perfeito com enchidos e petiscos, carnes vermelhas, bacalhau ou sardinhas.

Wine with youthful fruity red aroma, with medium intensity, vinous, smooth, light tannins. moderate acidity balanced with alcohol. Perfect with spicy sausages, red meat, slated cod or grilled sardines.

Castas | Grape Varieties
Castelão

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking
Fermentação em cubas lixiviadoras, na maioria com inoculação de LSA, controlo de temperatura, com remontagens por lixiviação, jacto manual e deléstage, sangria efectuada por volta dos 1000 de densidade e acabamento da fermentação em cubas de inox; fermentação malolática monitorizada.
Fermented in stainless steel vats, the vast majority inoculated with LSA, fermentation temperature controlled, remontage by pumping over, manual spraying and delestage, bleeding is carried out at a density of about 1000 and fermentation is finished in stainless steel tanks; monitored malolactic fermentation.

Sugestões | Suggestions
Servir a 16-17° C. Beber já, consumir até 3 meses após aberto
Serve at at 16-17° C. Drink now, up to 3 months after opening

Embalagem | Packaging
Bag in Box 5L, 10L, 20L

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 13%

Histórico de Prémios | Awards History

