

FERNÃO PÓ

ADEGA-WINERY

PORTUGAL



1. MONOCASTA 2017

Vinho Tinto Regional Península Setúbal

Um elegante Syrah

nascido nas areias de Fernando Pó. Companhia ideal de bacalhau, massas e queijos amanteigados. Bom proveito!

An elegant Syrah

born in the sands of Fernando Pó. The perfect match for codfish, pasta and soft cheeses. Enjoy!

Castas | Grape Varieties
Syrah

Terroir
Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking
Fermentação prolongada em cuba troncocónica a temperatura controlada entre 25° a 28°C, remontado 4 vezes dia, com jacto manual, temperatura controlada, délestage.
Long fermentation in conical vat with temperature control between 25° to 28°C, pumped over 4 times per day with manual jet, délestage.

Sugestões | Suggestions
Servir a 17° C. Beber já ou guardar 3 a 5 anos.
Serve at 17° 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

