



Cada gota deste vinho exprime a paixão do fundador Aníbal da Silva Freitas.

Nas areias de Fernando Pó, as castas tintas têm o “terroir” perfeito para mostrarem todo o seu potencial. Uma selecção das melhores castas, uma vinificação tradicional e um estágio em barricas, confere riqueza, elegância e equilíbrio a este vinho. Acompanha pratos intensos de sabor, como estufados ou assados. Bom proveito.

Every drop of this wine expresses founder Aníbal da Silva Freitas's passion.

On the sands of Fernando Pó, the red varieties have the perfect “terroir” to show their full potential. A selection of the best varieties, a traditional vinification and barrel aging, gives this wine its richness, elegance and balance. Serve with intensely flavored dishes, such as stews or roasts. Enjoy it!

Castas | Grape Varieties

Tannat (70%) Touriga Nacional (30%)

Terroir

Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking

Fermentação prolongada em lagar, remontado 4 vezes dia, com pisa manual, temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas de 300L.

Long fermentation in “lagar”, cap management by hand 4 times per day, , temperature control. Aged 12 months in french oak 300 L barrels.

Sugestões | Suggestions

Servir a 18º-19ºC . Beber já ou guardar 5 a 15 anos
Serve at 18º to 19ºC. Drink now or store for 5 to 15 years

Embalagem | Packaging

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

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 14,5%

Histórico de Prémios | Awards History

Marcello Copello – 92 pontos

