



5 604377 297626



Produzido através de uma distinta seleção de lotes excepcionais, obtidos através de um rigoroso processo qualitativo, de castas locais e internacionais.

Produced from a distinct selection of exceptional lots, obtained from a rigorous quality process, of local and international grape varieties.

Classificação :: Classification

Categoria Class	Reserva Regional Península de Setúbal
Tipo Type	750ml Tinto Red
Castas Varieties	Cabernet-Sauvignon (50%), Touriga-Nacional (40%) e Castelão (10%)
Região Region	Fernando Pó - Palmela - Portugal
Solo Soil type	Argilo-arenoso com zonas de areia Sandy-argillaceous with sandy areas

Análises :: Analysis

Álcool Alcohol	14,0 % vol
pH	3,60

Características :: Characteristics

Cor Color	Vermelho-Granada Red Pomegranate
Aroma	Intenso a notas florais com nuances de vegetais frescos. Intense floral accents with fresh vegetables nuances.
Paladar Taste	Estrutura elegante e harmoniosa, taninos maduros, final fresco e prolongado. Elegant and harmonious structure, mature tannins, fresh and lasting aftertaste.
Vinificação Vinification	Maceração pré-fermentativa a frio durante um dia. Fermentação em lagar com temperatura controlada; remontagens manuais 3x / dia. Cold pre-fermentive maceration for a day. Temperature controlled fermentation in press; manual remounts 3 times a day.
Estágio Aging	12 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa 12 months in french oak barrels and 6 months in bottle.

Recomendações :: Recommendations

Gastronómicas Gastronomical	Aves, pratos de caça, carnes assadas, grelhadas e queijos Poultry, game dishes, roasted and grilled meats; Cheeses.
Serviço Serving	16° ~ 18° C