



São Filipe Castelão 3Lts

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

FICHA TÉCNICA



CASTA

Castelão (100%)

VINDIMA E
VINIFICAÇÃO

Vindima em setembro.
Fermentação com temperatura controlada (22/24°C).

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE QUÍMICA

Teor alcoólico: 14 %; Acidez Total: 5,60 g/l; pH: 3,60

NOTAS DE PROVA

Após estagiar 3 meses em barricas de carvalho, surge de cor granada, aroma intenso a frutos vermelhos maduros com notas de especiarias e tostados, é um vinho macio e elegante com final de boca suave. É a companhia perfeita para todos os pratos de carnes e queijos. Saborear a 16 ° - 18 °C