

FERNÃO PÓ

ADEGA-WINERY

PORTUGAL



2.DUO 2016

Vinho Tinto Regional da Península de Setúbal

A intensidade da Cabernet Sauvignon e a fruta da Castelão nascidas nas areias de Fernando Pó.

Um duo perfeito para acompanhar carnes e grelhados. Bom proveito!

The intensity of Cabernet Sauvignon and Castelão fruity aromas born in the sands of Fernando Pó.

A perfect duo to savour with meat and grilled dishes. Enjoy!

Castas | Grape Varieties

Cabernet Sauvignon, Castelão

Terroir

Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy Soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking

Fermentação prolongada em cuba troncocónica a temperatura controlada, remontado 4 vezes dia, com jacto manual, délestage. Maceração pós-fermentativa.

Long fermentation in "conical Vat with temperature control, pumped over 4 times per day with manual jet, délestage. Post-fermentation maceration.

Sugestões | Suggestions

Servir a 17° | Beber já ou guardar 3 a 5 anos
Serve at 17° | Drink now or store for 3 to 5 years

Embalagem | Packaging

Garrafa 75 CL; Caixa de 6 Garrafas
Bottles 75 CL; 6 unit cases

Volume de Álcool | Alcohol by vol.

14%

Histórico de prémios | Awards history

Bronze Medal IWC 2015

Mundus Vini 2014 Silver Medal

