



### **Fonte do Nico Tinto**

**Acidez Total:** 5.0 g de ácido tartárico

**pH:** 3.6

**Acidez Total:** 2,5 g /lt

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Castelão Francês (Periquita) 100%

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Cor:** Ruby

**Aroma:** Intenso a frutos vermelho quando novo evoluindo para especiarias com a idade.

**Paladar:** Macio com estrutura e taninos de boa qualidade.

**Final da Prova:** Média persistência, agradável.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.

**Gastronomia:** Carnes, caça e bacalhau

**Temperatura degustação:** servir a 18º C.

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa deitada.

**Enólogo:** Jaime Quendera