



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