



FICADA Tinto

Península de Setúbal, região caracterizada por um microclima com ótimas areiros mas ricos em água e o clima Mediterrâneo, com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destas condições endógeno-climáticas únicas, onde se destaca os solos elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Castas: Castelão 100%

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 3 000 000 garrafas

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Intenso a frutos vermelhos quando novo evoluindo para especiarias a partir do 3º ano.

Paladar: Macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca agradável.

Final de Prova: Média persistência, agradável.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: Nenhum

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

Teor de Álcool: 12,50%vol

Acidez Total: 5.0 gr de ácido tartárico

pH: 3.6

Gastronomia: Carnes, caça e bacalhau

Temperatura de servir: Deve ser servido a 18°C

Enólogo: Jaime Quendera