

FIGAS

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Branco

CASTAS

Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

Vinificação e maturação em depósitos de inox. Battonage por cerca de 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Nariz intenso com notas cítricas e aroma de pedra, transmitindo um toque mineral.

Na boca apresenta forte acidez com sólida mineralidade e, mais uma vez, notas cítricas muito agradáveis.

Sensação amanteigada e fresca.

SERVI / DESFRUTAR

Comida mediterrânica, acompanha, igualmente, bem peixes e carnes e comida picante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,7 g/L | **pH:** 3,02

