

# CASTELÃO

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**  
Castelão

## O VINHO

Vinha centenária de pé-franco, onde se produz o Castelão. O solo é composto de areia preta e muito profundo, muito fresco. Na vinha a oeste sente-se a brisa do oceano.

## VINIFICAÇÃO

Fermentação e estágio em barrica nova de Carvalho francês durante 12 meses e em garrafa por um período de 18 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor intensa de romã. Aroma a groselha e ameixas em calda. Notas químicas ou farmacêuticas leves típicas desta variedade. Na boca, A frescura conferida por uma vinha junto ao Atlântico, é a nota dominante.

## SERVIR / DESFRUTAR

Carne, peixe fresco, de preferência com muitas ervas aromáticas como o alecrim e o tomilho.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,8% | **Acidez Total:** 7,1 g/L | **pH:** 3,17

