

# 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.

**SERVIR / 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



**PENÍNSULA  
DE SETÚBAL**