



Fontebarreira Branco



“ Este vinho branco Regional Península de Setúbal de 2024, foi elaborado a partir de uvas da casta Fernão Pires. A vinificação foi feita em controlo de temperatura, vinho com boa acidez e notas citrinas delicadas, dando-lhe um agradável aroma, ideal para acompanhar com peixe e mariscos frescos. Deve beber-se bem frio. ”

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Nome: Fontebarreira Branco

Ano de Colheita: 2024

Produtor: Marcolino Freitas & Filho, LDA

Casta: Fernão Pires

Grau Alcoólico: 12,5%

Período de Consumo aconselhado: 6 anos

Temperatura de Consumo aconselhado: 12°C

Clima/Tipo de solo: Temperado Mediterrânico/ Solo Arenoso

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada

Condições de Envelhecimento: Este vinho não sofre qualquer envelhecimento

Análises:

- pH – 3,0 a 3,6
- At – 3,5 a 8,5 g ácido tartárico/ dm³
- Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 12,5% ± 0,5

Acompanhamento: Acompanha bem com pratos de peixe e mariscos frescos

Produção: 1666 garrafas

Engarrafamento: março 2024

Acondicionamento: Caixas de cartão 6 garrafas x 0,75 cl (Posição das garrafas: deitada)

Condições de exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol

