



## Fontebarreira Tinto

“ Este Vinho Tinto Regional Península de Setúbal de 2021 produzido com uvas provenientes das castas Castelão e Syrah, que originaram na combinação de aromas frutados e taninos redondos, possui um agradável conjunto que o torna recomendado para acompanhar queijos e diversos pratos de carne. ”

**Região:** Península de Setúbal  
**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal  
**Nome:** Fontebarreira Tinto  
**Ano de Colheita:** 2021  
**Produtor:** Marcolino Freitas & Filho, LDA

**Casta:** Castelão, Syrah, Touriga Nacional, Alicante Boushet  
**Grau Alcoólico:** 13,5%  
**Período de Consumo aconselhado:** 10 anos  
**Temperatura de Consumo aconselhado:** 18°C  
**Clima/Tipo de solo:** Temperado Mediterrânico/ Solo Arenoso  
**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada, sistema Ganimed. Vinho com estágio (2 meses) com madeira carvalho húngaro  
**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/dm<sup>3</sup>
- Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 13,5% +/- 0,5

**Acompanhamento:** Acompanha bem com queijos e diversos pratos de carne

**Produção:** 2000 garrafas  
**Engarrafamento:** março de 2022  
**Acondicionamento:** Caixas de cartão 6 garrafas x 0,75 l (Posição das garrafas: deitada)  
**Condições de exposição/Prateleira:** Não deve estar exposto ao sol

