

# Fonte do Nico Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Castelão 100%

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Características:**

**Nota de Prova:**

**Cor:** Ruby

**Aroma:** Intenso a frutos vermelho quando novo evoluindo para especiarias com a idade.

**Paladar:** Macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca agradável.

**Final de Prova:** Média persistência, agradável.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.



**Análises:**

**Teor de Álcool:** 12.5%vol

**Acidez Total:** 5.0 gr de ácido tartárico

**Ph:** 3.6

**Pratos com os quais deve ser servido:** Carnes, caça e bacalhau

**Modo de servir:** Deve ser servido a 18°C

**Conservação:** Local escuro, fresco

**Detalhes de Embalamento:**

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
3 L	5603016000917		3 Kg	3,21 Kg	----	144	462 Kg