



## Flor De La Mar Tinto 2017

### Regional Península de Setúbal



**CASTAS** 50% Castelão, 30% Syrah, 20% Touriga Nacional

**COLHEITA** Finais de Setembro

**ORIGEM** Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 4 meses em madeira de carvalho francês.

**ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE** 5 anos

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor rubi, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, muito complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros, muito bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque de baunilha. Final de boca persistente e prolongado.

**TEOR ALCOÓLICO** 13.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 4.80 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.60

**Açúcar Residual** 3.5 g/dm<sup>3</sup>

**ENÓLOGO** Jaime Quendera