

# TROIS

PORTUGAL

FILIPPE CARDEIRO LUÍZ SIMÕES JOSÉ NUNO CARINHEAS

Preservar a nossa história, deveria ser como qualquer outra coisa obrigatória. O saber antigo, sustentado no conhecimento um futuro mais rico se o soubermos Branco, é um blend de três castas e o Arinto nas maiores proporções, e Moscatel Roxo. Nos primeiros mineralidade, e não ficando contentes, aromática. O produto final é “filho” intenso, e ao mesmo tempo

empírico de gerações, proporciona-nos preservar e interpretar. O Flor de Trois típicas da região. Juntámos o Fernão Pires terminámos com um ligeiro toque de procurámos aliar a tipicidade à rematámos com complexidade do equilíbrio. Um vinho aromático, simples e fresco. |



*Honorem Memoria et Opus – Honrar a Memória e o Trabalho.*

## Dados Técnicos

Regional	Península de Setúbal
Região	Península de Setúbal
Colheita	2018
Cor	Branco
Castas	Fernão Pires, Arinto e Moscatel Roxo
Vindima	Manual
Fermentação	Inox com temperatura controlada
Envelhecimento	Depósito Inox
Alcool	13% vol
Açúcar Residual	2 g/lit

## Dados Logístico

Altura   Height	165 cm
Largura   Width	333 cm
Comprimento   Length	230 cm
Peso Garrafa   Bottle weight	1,4 Kg
Peso Caixa   Carton weight	8,46 Kg
Conteúdo   Content	6 garrafas   6 bottles
Código Barras Garrafa   Bottle Bar code	5600251821000
Código Barras Caixa   Box Bar code	65600251821002