

# TROIS

PORTUGAL

FILIPPE CARDEIRO LUÍZ SIMÕES JOSÉ NUNO CARINHEIRA

Preservar a nossa história, deveria ser como qualquer outra coisa obrigatória. O saber antigo, sustentado no conhecimento um futuro mais rico se o soubermos Tinto, é um blend de três castas Castelão, que nos dá a “traça” típica juntámos o Aragonez, em tempos Alfrocheiro. O resultado entre uma os aromas quentes da segunda e a harmonia engarrafada. É um vinho que nos remetem para os frutos qb, e um final suave e elegante. |



empírico de gerações, proporciona-nos preservar e interpretar. O Flor de Trois típicas da região. Nunca prescindindo do de que gostamos nos nossos vinhos, designada por Tinta Santiago, e o variedade mais rústica e temperamental, frescura da terceira, é essencialmente para consumo imediato, com aromas do bosque, com volume e estrutura

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

## Dados Técnicos

Regional	Península de Setúbal
Região	Península de Setúbal
Colheita	2017
Cor	Tinto
Castas	Castelão, Aragonez e Alfrocheiro
Vindima	Manual
Fermentação	Inox com temperatura controlada
Envelhecimento	Depósitos Inox
Alcool	14% 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	5600251821017
Código Barras Caixa   Box Bar code	65600251821019