

TROIS

PORTUGAL

Fernão Pires *Luís Simões* *João Mano Carneiro*
FILIPE CARDEIRO LUÍS SIMÕES JOÃO MANO CARNEIRO

Preservar a nossa história, deveria ser como qualquer outra coisa obrigatória. O saber antigo, sustentado no conhecimento um futuro mais rico se o soubermos que as antigas terras do Sado são O Fernão Pires, há muito tempo que península. Variedade multifacetada, recorremos a vinificações mais variedades mais importantes do curtimenta total, este é um branco

empírico de gerações, proporciona-nos preservar e interpretar. Há longos anos conhecidas pela sua apetência vitivinícola. ocupa uma área dominante dos brancos da adpta-se a qualquer estilo, mas quando tradicionais, assume-se como uma das nosso país. Vinificado em lagar, com à “antiga maneira”!



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

Dados Técnicos

D.O.C	Palmela
Região	Península de Setúbal
Colheita	2017
Cor	Branco
Castas	Fernão Pires – Vinhas de 40 anos
Vindima	Manual
Fermentação	Lagares com curtimenta total
Envelhecimento	12 meses em barricas de carvalho francês grão extra fino.
Alcool	14% vol
Açúcar Residual	2 g/lit



Dados Logístico

Altura Height	12,2 cm
Largura Width	27,8 cm
Comprimento Length	30,7 cm
Peso Garrafa Bottle weight	1,550 Kg
Peso Caixa Carton weight	6,325 Kg
Conteúdo Content	3 garrafas 3 bottles
Código Barras Bar code	5609450001114