

**FLOR DE LA MAR RESERVA VINHO REGIONAL
PENÍNSULA DE SETÚBAL 2022**



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

Dedicada à produção de vinho desde 1920, a Casa Ermelinda Freitas cultiva hoje cerca de 30 castas distintas. O solo das vinhas situadas na região de Península de Setúbal, ao sul de Portugal, é composto por areias similares às areias de praia e sendo rico em água desempenha um papel importante na maturação das uvas. A brisa dos rios refresca as vinhas durante os verões secos, atribuindo suavidade e elegância aos vinhos. Este Flor de la Mar exibe cor granada quase opaca, com aromas de frutas negras, especiarias, fumo e alguma compota. Na boca é denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes, porém integrados e macios. Final longo e persistente.

● **ESTILO: TINTOS PODEROSOS**

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.

📍 **País:**
Portugal

🍇 **Uva:**
Castelão, Touriga Nacional,
Trincadeira e Cabernet Sauvignon

🌡️ **Temperatura:**
16-18°C

🕒 **Abrir e
consumir após:**
90 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
14,5%

🍷 **Corpo:**
●●●●○

● **HARMONIZAÇÃO**

Rabada de vitela em molho de tomate com manjerão e alho-poró, filé mignon temperado, carne de boi assada, filé com molhos temperados, picanha com pouco tempero, pernil de cordeiro com bastante alho e Parmigiano Reggiano.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.