



FLOR DE SAL IV-BRONZE TINTO | RED



Prémios | Awards



Embalagem | Packaging

Embalagem EAN Garrafa | Bottle: 5 601381 000907
Packaging EAN Caixa | Case: 15601381000904

Garrafas por caixas: 6 Caixas por palete: 95
Caixas por nível: 19 Número de níveis: 5

Dimensões caixa/peso: 26cm x 18cm x 30cm / 8kg
Dimensões palete / peso: 116cm x 80cm x 166 cm / 760kg

Equipa de Enologia / Winemaking team:
Nelson Rolo
Duarte Leal da Costa
Bernardo Leal da Costa


ERVIDEIRA
Winemakers since 1880

FLOR
de
SAL



Região
Region

Alentejo
Alentejo

Designação: Regional Alentejano
Designation: Regional Alentejano



Castas
Grapes

Aragonez e Syrah
Aragonez and Syrah



Vindíma
Harvest

Mecânica e noturna
Mechanic & at night



Prova | Taste

Um vinho tinto jovem, com uma cor intensa. Suave em início de boca, aromas a especiarias, chocolate e notas de ameixa. Aveludado, com taninos suavizados e acidez equilibrada, o Flor de Sal Tinto dá-nos um final de boca complexo e intenso.

A young red wine, with an intense color. Soft in the beginning of mouth, spicy notes, chocolate and plum. Velvety, with soft tannins and a balanced acidity, Flor de Sal Tinto gives us a complex and intense end of mouth.



Vinificação | Vinification

Escolheram-se as castas Aragonez e Syrah. A fermentação alcoólica do Aragonez ocorre em cubas rotativas, enquanto que o Syrah fermenta em lagares de pisa mecânica.

Aragonez and Syrah had been chosen. The alcoholic fermentation of Aragonez takes place in rotating vats, while Syrah ferments in mechanical presses.



Como servir | How to serve

15°C a | to 16°C



Longevidade
Longevity

5 anos
5 years



FLOR DE SAL IV-BRONZE BRANCO | WHITE



Prémios | Awards



Embalagem | Packaging

Embalagem EAN Garrafa | Bottle: 5 601381 001096
Packaging EAN Caixa | Case: 25601381001096

Garrafas por caixas: 6
Caixas por nível: 19

Caixas por palete: 95
Número de níveis: 5

Dimensões caixa/peso: 26cm x 18cm x 30cm / 8kg
Dimensões palete / peso: 116cm x 80cm x 166 cm / 760kg

Equipa de Enologia / Winemaking team:
Nelson Rolo
Duarte Leal da Costa
Bernardo Leal da Costa



FLOR de SAL



Região
Region

Alentejo
Alentejo

Designação: Regional Alentejano
Designation: Regional Alentejano



Castas
Grapes

Antão Vaz e Semillon
Antão Vaz & Semillon



Vindíma
Harvest

Mecânica e noturna
Mechanic & at night



Prova | Taste

Um vinho fresco, de perfil jovem e cor citrina. No nariz aromas de frutos tropicais e notas de mineralidade. No início de boca é suave. A sua acidez torna-se expressiva no final de boca, despertando a componente fruta e prolongando a sua degustação.

A fresh wine, with a young profile and citric colors. In the nose it presents tropical fruits aromas and mineral notes. Soft in the beginning of the mouth. Its acidity becomes significant in the end of the mouth, awakening the fruit element, extending its degustation.



Vinificação | Vinification

Escolheram-se as castas Antão Vaz e Semillon, uma portuguesa e uma estrangeira. Estas uvas, vindimadas em separado, assim que chegam à adega são prensadas e de seguida, os mostos clarificados estaticamente, por influência do frio. A fermentação, dá-se em depósito de inox, após inoculação de leveduras selecionadas. A fermentação ocorre na câmara de frio a uma temperatura de 10°C a 12°C.

Antão Vaz and Semillon varieties of grapes are chosen, a portuguese and a foreign one. As soon as the grapes arrive at the winery, they're pressed and clarified statically, influenced by the cold. Selected yeasts are then inoculated and the alcoholic fermentation begins in stainless steel tanks. Fermentation takes place in a cold room at a temperature between 10°C and 12°C.



Como servir | How to serve

6°C a | to 8°C



Longevidade
Longevity

2 a 3 anos
2 to 3 years



FLOR DE SAL IV-BRONZE ROSÉ



Prémios | Awards



Embalagem | Packaging

Embalagem EAN Garrafa | Bottle: 5 601381 000396
Packaging EAN Caixa | Case: 15601381000386

Garrafas por caixas: 6 Caixas por palete: 125
Caixas por nível: 25 Número de níveis: 5

Dimensões caixa/peso: 12,2cm x 23,6cm x 33cm / 8kg
Dimensões palete/peso: 126cm x 81,5cm x 175cm / 1000kg

Equipa de Enologia / Winemaking team:
Nelson Rolo
Duarte Leal da Costa
Bernardo Leal da Costa



FLOR de SAL



Região Alentejo Designação: Regional Alentejano
Region Alentejo Designation: Regional Alentejano



Castas Aragonez and Touriga Nacional
Grapes Aragonez & Touriga Nacional



Vindíma Mecânica e noturna
Harvest Mechanic & at night



Prova | Taste

Um vinho que nos conquista pela cor e modernidade. Aromaticamente intenso, com notas envolvente de frutos vermelhos e alperce. Na boca tem acidez e um corpo que resultam num final de boca elegante e equilibrado.

A wine that conquer us by it's color and modernity. Aromatically intense, with red fruits and apricot. In the mouth its acidity and body gives us an elegant and balanced end of mouth.



Vinificação | Vinification

As uvas Aragonez and Touriga Nacional são vindimadas à noite e chegam à adega em transporte refrigerado. Primeiramente é feita uma maceração pré fermentativa em cubas de inox rotativas. De seguida as uvas são prensadas, e o mosto fermenta em câmara frigorífica a 15°C.

The harvest of Aragonez and Touriga Nacional happens during the night, and the grapes arrive at the winery in a chilled transport. First, we do a pre fermentative maceration in rotative inox vats. After that, the grapes are pressed and the grape must fermentate in a chilled chamber at 15°C.



Como servir | How to serve 6°C a | to 8°C



Longevidade 2 anos
Longevity 2 years