



Amândio Faretto

Denominação de Origem
DOC Beira Interior.

Castas
Trincadeira, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinha
Entre 10 e 25 anos, produção média de 6000 kg/ha.

Vinificação
Vindima para caixas de 18 kg., desengace total e fermentação em cubas inox com controlo de temperatura.

Estágio
2 meses em carvalho francês.

Gastronomia
Servir entre 16 -18°C.
Carnes temperadas ou grelhadas, queijos curados ou de meia cura.
Perna de porco assada, bacalhau no forno ou assado na brasa.

Denomination of Origin
DOC Beira Interior.

Grape Variety
Trincadeira, Tinta Roriz and Tinta Barroca.

Vines
Between 10 and 25 years old, producing an average of 6,000 kg/ha.

Vinification
Grapes are harvested into 18 kg boxes, completely de-stalked and fermented in temperature controlled stainless steel vats.

Ageing
2 months in French oak.

Gastronomy
Serve at a temperature of 16 to 18° C
Seasoned or grilled meats, fully or moderately mature cheeses
Roast leg of pork, baked or grilled dried salt cod.