



# PASSADIÇO

2017  
TINTO . RED . ROUGE

## PASSADIÇO

*Breve Estágio em Carvalho Francês*  
*Slight Aged in French Oak*

**ADEGA  
MOR**

VINHO REGIONAL LISBOA  
PRODUCT OF PORTUGAL

**ADEGA  
MOOR**  
*Vinhos de Lisboa*

# PASSADIÇO

2017



## VINHO REGIONAL LISBOA TINTO

[www.adegamoor.pt](http://www.adegamoor.pt)

### VINHAS

Vinho proveniente das vinhas instaladas na região de Alenquer.

### VINEYARDS

Wine from vineyards located in the Alenquer region.

### CASTAS

Maioritariamente Syrah e Castelão.

### GRAPE VARIETIES

Mostly Syrah and Castelão

### NOTAS DE PROVA

Vinho com notas de frutos vermelhos. Aroma macio, de boa estrutura e final de boca persistente e bastante agradável.

### TASTING NOTES

Wine with red fruit notes. Soft aroma, with good structure and a persistent and very pleasant aftertaste.

### ESTÁGIO

estágio de madeira 4 meses carvalho francês

### STAGE

4 months French oak wood aging

### SERVIÇO E CONSERVAÇÃO

Servir a uma temperatura de 16°C.

### SERVICE AND CONSERVATION

Serve at a temperature of 16°C.

### SUGESTÃO GASTRONÓMICA

Vinho perfeito para acompanhar uma tábua de queijos e enchidos ou uma tapa ao final do dia.

### GASTRONOMIC SUGESTION

A perfect wine to accompany a cheese and sausage board or any appetizer at the end of the day.

### NOTAS



ADEGA MOOR, LDA - SOBRAL DE MONTE AGRAÇO - LISBOA  
Info@adegamoor.pt | Tel.: 00351 261 943 497

