

Espumante Sto. Isidro de Pegões Branco Meio Seco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Classificação: Vinho espumante

Tipo: Meio-Seco

Castas: Fernão Pires

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos.

Características:

Nota de Prova:

Cor: citrino

Aroma: Intenso à casta moscatel floral e leve.

Paladar: Boa acidez com bolha fina e persistente, e final de boca fresco e meio doce

Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

Espumatização: Método Clássico com fermentação em garrafa e em cave no mínimo durante 6 meses.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12%vol

Acidez Total: 5,4 gr de ácido tartárico

pH: 3,30

Açúcares Residuais: 32 gr./dm³

Pratos com os quais deve ser servido: Com mariscos, peixes e como aperitivo.

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12°C

Conservação: Em local fresco com a garrafa deitada.



Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016001150	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,0 Kg	15603016001157	96	865 Kg