

Charneca de Pegões Branco

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 excecional qualidade.

Região: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: 100% Moscatel de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Intenso à casta, floral, fresco, leve.

Paladar: Boa acidez e estrutura.

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

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 12.0%vol

Acidez Total: 5 gr

pH: 3,3

Açúcares: 3 gr.

Pratos com os quais deve ser servido: Peixes, saladas, mariscos e como aperitivo.

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

Conservação: Em local fresco.

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)
3 Lt.	5603016001525	-	3 Kg	3,21 Kg	-	144	462 Kg