

Fontanário de Pegões Vinhos Velhas Tinto

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.

Classificação: Vinho DO Palmela

Tipo: Tinto

Castas: 100% Castelão

Região: Palmela

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Frutos secos, especiarias e alguma baunilha.

Paladar: Rico em tanino, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.

Final de Prova: Prolongado

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho Americano e Francês

Seguido de 12 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,5%vol

Acidez Total: 5,20 g/ L de ácido tartárico

pH: 3,55

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de Carne e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido entre 16 a 18°C

Conservação: Local escuro, fresco e 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	5603016004663	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,4 Kg	15603016004660	70	518 Kg