Fonte do Nico Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com óptimas condições endafo-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 Regional Península de Setúbal
Tipo: Branco
Castas: Fernão Pires 70%, Moscatel 20%, Arinto 10%.
Região: Península de Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:
Nota de Prova:

Cor: Citrina
Aroma: Intenso, frutado, fresco.
Paladar: Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.
Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.
Envelhecimento: Nenhum
Longevidade Prevista: Mantém-se em óptimas condições durante 2 anos.

Análises:

Teor de Álcool:12.0%vol
Acidez Total: 5.0
Ph: 3.3
Açucares: 4 gr

Pratos com os quais deve ser servido: Peixe, saladas e Marisco.

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12ºC

Conservação: Local fresco e escuro.

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/ Palete	Peso da palete (Kg)
3 Lt	5603016000924	-	3 Kg	3,21 Kg	-	144	462 Kg

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES C.R.L.
MORADA: ESCRITóRIOS / ARMAZÉM/ ADEGA: RUA PEREIRA CALDAS N.º1 2985- 158 SANTO ISIDRO DE PEGÕES
TELEFONE: 265 898 860 FAX: 265 898 865
N.º CONTRIBUINTE: 500075522