

Fonte do Nico Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, 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 80% e Moscatel Graúdo 20%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Fresco e frutado.

Prova: Leve, boa estrutura e acidez, equilibrado. Fim de boca persistente e agradável.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 1 ano.

Análises:

Teor de Álcool: 12%vol.

Acidez Total: 5 g de ácido tartárico

pH: 3,30

Pratos com os quais deve ser servido: Peixes, carnes brancas e saladas.

Modo de servir: Deve ser servido a 12-14°C.

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/paleta	Peso da paleta (Kg)
3 L	5603016000924	-	3 Kg	3,21 Kg	-	144	462 Kg



COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGOES
EST. 1958

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