

Adega de Pegões Grande Reserva Tinto

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.

Este vinho é uma produção única de uma vindima extraordinária que apenas será elaborado em anos excecionais.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Syrah 35%, Touriga Nacional 30%, Aragonez 20%, Alicante Bouschet 15%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Priva:

Cor: Granada

Aroma: Frutos vermelhos e pretos bem maduros, ameixa, compota, evoluindo para especiarias e chocolate ao longo dos anos.

Prova: Taninos macios, boa estrutura, final longo.

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

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho francês, seguido de 24 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 15 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,5%vol

Acidez Total: 5,5 gr. de ácido tartárico

pH: 3,60

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de carne, caça e queijos intensos

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

Conservação: Local fresco, escuro 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	5603016003116	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,7 Kg	15603016003113	70	680 Kg

