

Adega de Pegões Aragonez

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 favorece o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: 100% Aragonez

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Aromas onde predominam especiarias, típicos da casta.

Prova: Vinho denso macio e aveludado. Final prolongado.

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

Envelhecimento: 12 meses em pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 7 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,5% vol

Acidez Total: 5,4 g de ácido tartárico

pH: 3,55

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de carne, queijos e pratos de peixe bem cozinhados.

Modo de servir: Deve ser servido entre os 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/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016000689	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000686	70	644 Kg