

Adega de Pegões Cabernet Sauvignon

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% Cabernet Sauvignon

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Notas de frutos vermelhos maduros com especiarias e notas de pimentos bem característicos da casta

Prova: Corpo elegante, macio, aveludado e fim de boca longo.

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

Envelhecimento: 12 meses em meias 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 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14%vol

Acidez Total: 5,5 gr de ácido tartárico

pH: 3,62

Pratos com os quais deve ser servido: 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	5603016000719	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000716	70	644 Kg

