

Adega de Pegões Syrah

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: Tinto

Castas: 100% Syrah

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Notas de frutos vermelhos/pretos muito maduros, notas de compota.

Prova: Volumoso na boca, bons taninos com fim de boca muito 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 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,0%vol

Acidez Total: 5,5 g/ L de ácido tartárico

pH: 3,60



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	5603016000702	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000709	70	644 Kg