

Adega de Pegões Touriga Nacional

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% Touriga Nacional

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Complexos florais, típicos da casta bem integrada com a madeira.

Prova: Forte na boca, possui bons taninos e estrutura. Final de boca longo.

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: 5,6 g/ L de ácido tartárico

pH: 3,75



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	5603016000665	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000662	70	644 Kg



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