

# Adega de Pegões Trincadeira

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% Trincadeira

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

## Características

### Nota de Prova:

**Cor:** Granada

**Aroma:** Notas de fruta preta e compota, bem integrado com a madeira

**Prova:** Com taninos sedosos e estrutura. Final de boca longo e persistente.

**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:** 14,5%vol

**Acidez Total:** 5,9 g/ L de ácido tartárico

**pH:** 3,48



**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	5603016000672	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000679	70	644 Kg