

Adega de Pegões Branco

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: Branco

Castas: Fernão Pires 70%, Moscatel 20%, Arinto 10%.

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Muito aromático, floral, fresco

Notas de Prova: Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12.0% vol

Acidez Total: 5,10 g/L de ácido tartárico

pH: 3,30

Açúcar: Residual: 4 g/ L

Pratos com os quais deve ser servido: Como aperitivo, carne branca, peixe e salada.

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12°C

Conservação: Local escuro, fresco e 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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000788	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000785	100	740 Kg
750 ml	5603016000788	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,4 Kg	25603016000782	60	864 Kg
375 ml	5603016000801	20 x 375 ml	7.5 Kg	13,80 Kg	35603016000802	50	690 kg