

Adega de Pegões Tinto

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: Castelão 80% Aragonez e Alicante Bouschet 20%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Intenso a frutos vermelhos quando novo evoluindo para especiarias a partir do 3º ano.

Notas de Prova: Macio, aveludado. Final agradável.

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

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13,0%vol

Acidez Total: 5,0 g/L de ácido tartárico

pH: 3,60

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de carne e queijo.

Modo de servir: Deve ser servido a 16 - 18°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/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016133455	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016133452	100	740 Kg
750 ml	5603016133455	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,76 Kg	25603016133459	60	886 Kg
375 ml	5603016163452	20 x 375 ml	7,5 Kg	13,80 Kg	35603016163453	50	690 Kg