

Caves 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 da Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: Fernão Pires, Moscatel Graúdo e Antão Vaz

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Aromático, floral e fresco.

Prova: Boa estrutura, persistente e agradável fim de boca.

Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade prevista: Período máximo de guarda de 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12,0%vol

Acidez Total: 5.10 gr. de ácido tartárico

pH: 3.3

Açúcares Redutores: 4 gr/ dm³

Pratos com os quais deve ser servido: Aperitivos, acompanha todos os pratos de peixe, carnes brancas e salada.

Modo de Servir: Entre os 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/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016004786	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016004783	100	740 Kg