

Caves de Pegões Rosé

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: Rosé

Castas: Castelão e Aragonez

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Aroma: Jovem, fresco e aromático.

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. ácido tartárico

pH: 3.3

Açúcares Redutores: 4 gr/ dm³

Pratos com os quais deve ser servido: Acompanha bem pratos leves como carnes brancas, peixe, comida asiática, e saladas.

Modo de Servir: Entre os 12-14°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	5603016004779	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016004776	100	740 Kg

Atualizado em: 24/06/2025