

Caves 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.

Região: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: 60% Castelão, 20% Aragonez e 20% Alicante Bouschet

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Frutos vermelhos maduros.

Prova: Corpo volumoso, mas macio, com final elegante.

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

Envelhecimento: 4 meses em carvalho francês e americano novo.

Longevidade Prevista: Possui uma evolução positiva nos primeiros 6 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13,0%vol

Acidez Total: 5,2 gr de ácido tartárico

pH: 3,60

Pratos com os quais deve ser servido: Todos os pratos de carne e queijos.

Modo de servir: Deve ser servido entre 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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016003208	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016003205	100	740 Kg