

Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada 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: Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: Chardonnay, Arinto, Fernão Pires, Antão Vaz e Verdelho

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado e fresco, com notas de baunilha no final. Apresenta grande harmonia com a madeira

Prova: Com estrutura. Fresco e persistente.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura.

Envelhecimento: Estagiou 4 Meses em madeira de carvalho francês e americano.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 4 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5,10 g de ácido tartárico

pH: 3,48

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de peixe e carnes brancas.

Modo de servir: Deve ser servido a 12-14°C

Conservação: Local fresco, escuro 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	5603016002966	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,0 Kg	15603016002963	84	676 Kg



COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGOES
EST. 1958

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES C.R.L.

Morada: Escritórios | Armazém | Adega: Rua Pereira Caldas N.º1 2985- 158 Santo Isidro de Pegões

Telefone: 265 898 860 | Fax: 265 898 865

N.º Contribuinte: 500075522