

# Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada 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:** 25% Castelão, 25% Aragonez, 25% Alicante Bouschet e 25% Cabernet Sauvignon.

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

## Características

### Nota de prova:

**Cor:** Granada

**Aroma:** Frutos vermelhos, pretos bem maduros, e compota.

**Prova:** Rico em taninos macios, encorpado. Final longo.

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

**Envelhecimento:** estagiou 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

**Longevidade Prevista:** Evolução positiva nos primeiros 10 anos.

### Análises:

**Teor de Álcool:** 14% vol.

**Acidez Total:** 5,5 gr de ácido tartárico

**pH:** 3,65

**Pratos com os quais deve ser servido:** Carnes vermelhas, caça e queijos.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 16-18°C

**Conservação:** Local fresco, escuro 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	5603016002645	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016002642	84	676 Kg