

Vinhas de Pegões Touriga Nacional

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: Touriga Nacional 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Frutos vermelhos e pretos bem maduros típicos da casta, bem integrado com a madeira, compota.

Prova: Cheio de taninos macios. Final persistente.

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

Envelhecimento: Estagiou com madeira de carvalho para ganhar complexidade.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 7 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 14% vol.

Acidez Total: 5 gr/ L de ácido tartárico

Ph: 3,65

Pratos com os quais deve ser servido: Todos os pratos de carne, especialmente carnes vermelhas e queijos.

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

Conservação: Local fresco e 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	5603016003840	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016003847	84	676 Kg