

Vinhas de Pegões Verdelho

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: Branco

Castas: Verdelho 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado, fresco, com notas tropicais e cítricas típicas da casta.

Prova: Com estrutura. Final Fresco e persistente.

Vinificação: Encorpado. Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada.

Envelhecimento: não se aplica.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5 g de ácido tartárico

pH: 3,49

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

Modo de servir: Deve ser servido entre 10-12°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	5603016003512	6 x 750 ml	4,5 Kg	9 Kg	15603016003519	90	810