

Adega de Pegões Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endo-climáticas, 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: Fernão Pires 70%, Moscatel 20%, Arinto 10%.

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Intenso, frutado, fresco.

Paladar: Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 2 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12.0%vol

Acidez Total: 5,10 gr de ácido tartárico

pH: 3.3

Açúcar: Residual: 4 gr/dm³

Pratos com os quais deve ser servido: Peixe, saladas e Marisco.

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12°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	5603016000788	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000785	100	740 Kg
750 ml	5603016000788	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,4 Kg	25603016000782	60	864 Kg
375 ml	5603016000801	20 x 375 ml	7.5 Kg	13,80 Kg	35603016000802	50	690 kg