

Adega de Pegões Colheita Seleccionada Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-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 excepcional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: Antão Vaz 30%, Chardonnay 20%, Arinto 20% e Verdelho 30%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.

Paladar: Vinho encorpado com estrutura.

Final de Prova: Fresco e persistente.

Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em madeira de carvalho francesa e americana.

Envelhecimento: 4 Meses em madeira com Batonage.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3-5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13% vol

Acidez Total: 5 gr de ácido tartárico

pH: 3.43

Açúcar residual: 5.5 gr/ lt.



Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de peixe mais fortes como caldeiradas, peixes no forno e com alguns queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000160	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,0 Kg	15603016000167	70	630 Kg