

Adega de Pegões Tinto

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 excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Castelão 80% Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional 20%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Intenso a frutos vermelhos quando novo evoluindo para especiarias a partir do 3º ano.

Paladar: Macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca agradável.

Final de Prova: Média persistência, agradável.

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

Envelhecimento: Nenhum

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



Análises:

Teor de Álcool: 13,0%vol

Acidez Total: 5.0 gr de ácido tartárico

pH: 3.6

Pratos com os quais deve ser servido: Carnes, caça e bacalhau

Modo de servir: Deve ser servido a 18°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	5603016133455	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016133452	100	740 Kg
750 ml	5603016133455	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,76 Kg	25603016133459	60	886 Kg
375 ml	5603016163452	20 x 375 ml	7,5 Kg	13,80 Kg	35603016163453	50	690 Kg