

# Espumante Sto. Isidro de Pegões Moscatel Graúdo Branco Meio-Seco

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 Espumante  
**Tipo:** Branco Meio- Seco  
**Castas:** 100% Moscatel Graúdo  
**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

## Características:

### Nota de Prova:

**Cor:** citrino

**Aroma:** Intensas notas cítricas.

**Paladar:** Boa acidez e estrutura com final de boca fresco.

**Vinificação:** Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

**Envelhecimento:** Método Champanhes, com fermentação em garrafa em cave pelo menos durante 6 meses.

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

## Análises:

**Teor de Álcool:** 12%vol

**Acidez Total:** 5,4 gr de ácido tartárico

**pH:** 3,30

**Açúcares Residuais:** 40 gr./dm<sup>3</sup>

**Pratos com os quais deve ser servido:** Com mariscos, peixes e como aperitivo.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 10-12°C

**Conservação:** Em local fresco 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	5603016002836	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,0 Kg	15603016002833	96	865 Kg