Espumante Sto. Isidro de Pegões
Rosé Meio-Seco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endafo-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 espumante
Tipo: Rosé Meio Seco
Castas: 100% Castelão
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos.

Nota de Prova:

Cor: Rosado
Aroma: Intenso á casta Castelão, frutado.
Paladar: Boa acidez, bolha persistente boa estrutura com final de boca fresco e meio doce
Vinificação vinho base: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.
Espumatização: meto "Champanhez com fermentação em garrafa em cave durante 6 meses mo mínimo
Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12,0%vol
Acidez Total: 5,4 gr de ácido tartárico
pH: 3.35
Açucares Residuais: 32 gr./dm^3

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

Modo de servir: Deve ser servido a 8-10ºC

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/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016001273	6 x 750 ml	4,5 Kg	9 Kg	15603016001270	96	865 Kg

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES C.R.L.
MORADA: ESCRITÓRIOS / ARMAZÉM/ ADEGA: RUA PEREIRA CALDAS N.º1 2985- 158 SANTO ISIDRO DE PEGÕES
TELEFONE: 265 898 860 FAX: 265 898 865
N.º CONTRIBUINTE: 500075522