

Fontanário de Pegões Reserva Tinto

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 excepcional qualidade.

Classificação: Vinho DO Palmela

Tipo: Tinto

Castas: 70% Castelão Francês, 15% Cabernet Sauvignon e 15% Touriga Nacional

Região: Palmela

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Frutos secos, especiarias e alguma baunilha.

Paladar: Rico em tanino, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.

Final de Prova: Prolongado

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

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho Americano e Francês

Seguido de 12 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 7 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 14,0%vol

Acidez Total: 5.2 gr de ácido tartárico

pH: 3.55

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de caça, Carne grelhada e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido entre 16 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	5603016001426	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016001423	70	518 Kg