

# Fontanário de Pegões Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafo-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 D.O. Palmela

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Castelão 80%, Cabernet Sauvignon 10% e Touriga Nacional 10%

**Região:** Palmela

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Características:**

**Nota de Prova:**

**Cor:** Granada

**Aroma:** Intenso a frutos vermelhos bem conjugado com a madeira quando novo, evoluindo posteriormente para frutos secos, chocolate, especiarias e café e couro

**Paladar:** Macio na boca com muito bons taninos e estrutura. Fim de boca agradável.

**Final de Prova:** Prolongado

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

**Envelhecimento:** Estágio em madeira para aumentar a sua complexidade e elegância.

**Longevidade Prevista:** Evolução positivas nos primeiros 7 anos, sendo o período máximo de guarda recomendado.



**Análises:**

**Teor de Álcool:** 13.5%vol

**Acidez Total:** 5.2 gr de ácido tartárico

**Ph:** 3.65

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

**Modo de servir:** Deve ser servido a 16-18°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	5603016193459	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016193456	100	740 Kg