Rovisco Pais Premium 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 Regional Península de Setúbal
Tipo: Tinto
Castas: 50% Aragonez, 30% Touriga nacional e 20% Cabernet Sauvignon
Região: Península de Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:
Nota de Prova:

Cor: Granada
Aroma: Frutos vermelhos maduros, especiarias e alguma baunilha.
Paladar: Rico em taninos, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.
Final de Prova: Fim de boca prolongado.
Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.
Envelhecimento: estagiou em madeira de carvalho francês e Americano.
Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,5% vol.
Acidez Total: 5,10 g/ L de ácido tartárico
pH: 3,62

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de caça, carnes assadas, queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 16-17ºC.

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.

Detalhes do 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	5603016003062	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016003069	84	672 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