

Sobreiro de Pegões Premium Branco

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: Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: 35% Verdejo, 35% Antão Vaz e 30% Fernão Pires.

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos.

Características:

Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado, fresco com notas tropicais e citrinas apresentando grande harmonia com a madeira.

Paladar: Vinho encorpado com estrutura.

Final de Prova: Fresco e persistente e muito elegante.

Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em madeira.

Envelhecimento: 3 meses em madeira com "Batonage".

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5 g de ácido tartárico

pH: 3,50

Açúcares residuais: 4 g/ L



Pratos com os quais deve ser servido: Todos os pratos de peixe e saladas.

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

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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016003444	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016003441	70	555 Kg