

VINHAS DE PEGÕES COLHEITA SELECIONADA TINTO

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-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 Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Syrah, Touriga nacional, Alicant Bouschet and Cabernet Sauvignon

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 70 000 garrafas

Características:

Côr: Granada

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

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho francês e americano, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Prova: Frutos vermelhos e pretos bem maduros, compota, cheio de taninos macios, final longo

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,0%vol

Acidez Total: 5.5 gr de ácido tartárico

pH: 3.60

Pratos com os quais deve ser servido: Caça, Carnes vermelha e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 16-18°C

Conservação: Local fresco, escuro 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	5603016002645	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016002642	70	644 Kg