

VINHAS DE PEGÕES

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: Castelão e Syrah

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 1 000 000 garrafas

Características:

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Aroma a frutos vermelhos e especiarias.

Paladar: Profundo sabor, com toque a ameixa, amora e variadas especiarias.

Final de Prova: Média persistência, agradável.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 13,0%vol

Acidez Total: 5.0 gr de ácido tartárico

Ph: 3.6

Pratos com os quais deve ser servido: Carnes vermelhas 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	5603016002379	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016002376	100	740 Kg