Adega de Pegões Branco Arinto

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: Branco
Castas: 100% Arinto
Região: Península de Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:
Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha
Aroma: frutos tropicais e mel
Paladar: Vinho encorpado com estrutura.
Final de Prova: Fresco e persistente.
Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox.
Envelhecimento: 40% do vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho.
Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 8 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13,0% vol
Acidez Total: 5,2 g/L de ácido tartárico
pH: 3,54

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de peixe bem cozinhados, massas e carnes brancas.
Modo de servir: Deve ser servido entre 10-12ºC.
Conservação: Local fresco, escuro 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/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016005998	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016005995	80	644 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