Adega de Pegões
Pinot Noir

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: 100% Pinot Noir
Região: Península de Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:
Nota de Prova:

Cor: Ruby leve
Nota de Prova: Notas de frutos vermelhos com especiarias e notas de ligeiro floral, característico da casta, corpo elegante, macio, aveludado e fim de boca longo.
Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas lagar de inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.
Envelhecimento: 12 meses em meias pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.
Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,6 g/L de ácido tartárico
pH: 3,75

Pratos com os quais deve ser servido: Caça, carnes grelhadas e queijos.
Modo de servir: Deve ser servido entre os 16-18ºC.
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/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016005974	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016005971	80	736 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