

Sobreiro de Pegões Colheita 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 excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Castelão, Aragonês, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Ruby/granada

Aroma: Intenso a frutos vermelhos maduros e doces lembrando compota e algumas especiarias .

Paladar: Macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca agradável.

Final de Prova: Média persistência, agradável.

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

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 7 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13,5%vol

Acidez Total: 5,0 gr. de ácido tartárico

pH: 3,6

Pratos com os quais deve ser servido: Carnes 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/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016004748	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016004745	100	740 Kg

