

# Sobreiro de Pegões Colheita Branco

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:** Branco

**Castas:**, Moscatel Graúdo, Fernão Pires e Antão Vaz

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Características:**

**Nota de Prova:**

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Aromático com notas florais, fresco, leve.

**Paladar:** Boa acidez e estrutura.

**Vinificação:** Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

**Envelhecimento:** Nenhum

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

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 12.5%vol

**Acidez Total:** 5,10 gr de ácido tartárico

**pH:** 3.3

**Açúcar:** Residual: 4 gr/dm<sup>3</sup>

**Pratos com os quais deve ser servido:** Peixe e saladas.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 10-12°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	5603016004755	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016004752	100	740 Kg

