

Adega de Pegões Rosé

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: Rosé

Castas: Castelão 70% Aragonês, Touriga Nacional 30%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Aroma: Intenso, frutado, fresco.

Paladar: Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantêm-se em ótimas condições durante 2 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12.5%vol

Acidez Total: 5.20 gr de ácido tartárico

pH: 3.35

Açúcares residuais – 4 gr/lit



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

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12°C

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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000443	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000440	100	740 Kg