

## Adega de Pegões 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:** Fernão Pires 70%, Moscatel 20%, Arinto 10%.

**Região:** Península de Setúbal

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

### **Características:**

#### **Nota de Prova:**

**Cor:** Citrina

**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:** Mantém-se em ótimas condições durante 2 anos.

### **Análises:**

**Teor de Álcool:** 12.0%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, saladas e Marisco.

**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	5603016000788	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000785	100	740 Kg