

Sobreiro de Pegões Premium Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endo-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: 40% Castelão, 40% Aragonez, 20% Cabernet Sauvignon

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenito.

Características:

Nota de Prova:

Cor: Granada

Aroma: Frutos vermelhos maduros, compota e alguma baunilha.

Paladar: Rico em taninos, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.

Final de Prova: Fim de boca prolongado.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada durante 3-4 semanas.

Envelhecimento: em madeira de carvalho francês e Americano seguido de 6 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14,0%vol

Acidez Total: 5,0 gr

Ph: 3.48

Açúcares: 4,5 gr./ Lt.



Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de caça, carnes assadas, queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 16-18°C

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.

Detalhes do 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	5603016003079	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016003076	70	555 Kg