



### **Caves de Pegões Branco**

**Teor de Álcool:** 12.0% vol.

**Acidez Total:** 5.90 g de ácido tartárico

**Ph:** 3.3

**Açúcar:** 5 g/dm<sup>3</sup>

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Branco

**Castas:** Moscatel.

**Região:** Península de Setúbal

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

**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.

**Gastronomia:** Peixe, saladas e Marisco.

**Temperatura degustação:** servir a 12°C

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

**Enólogo:** Jaime Quendera