

Adega de Pegões Grande Reserva Tinto

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.

Este vinho é uma produção única de uma vindima extraordinária que apenas será elaborado em anos excecionais.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Syrah 35%, Touriga Nacional 30%, Aragonez 20%, Alicante Bouschet 15%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 9900 Garrafas

Características:

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas lagar inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho francês, seguido de 24 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 15 anos.

Prova: Frutos vermelhos e pretos bem maduros, compota, cheio de taninos macios, final longo.

Análises:

Teor de Álcool: 14,5%vol

Acidez Total: 5,5 gr. de ácido tartárico

pH: 3,60

Açúcares Redutores: 2,5 gr/ lt.

Pratos com os quais deve ser servido: Caça, Carnes grelhadas e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 18°C

Conservação: Local fresco, escuro 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	5603016003116	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,7 Kg	15603016003113	70	680 Kg

