



Caves de Pegões Rosé

Teor de Álcool: 12.5% vol.

Acidez Total: 5.90 g de ácido tartárico

pH: 3.3

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Rosé

Castas: Castelão Francês (Periquita) 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

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.

Gastronomia: Peixe, saladas e Marisco.

Temperatura degustação: servir a 12°C

Enólogo: Jaime Quendera