Adega de Pegões
Grande Reserva Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafo-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: Branco
Castas: Chardonnay, Arinto, Antão Vaz e Sauvignon Blanc
Região: Península de Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos
Enólogo: Jaime Quendera



Características:

Cor: Citrina/Palha
Prova: Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.
Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas lagar inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.
Envelhecimento: 6 Meses em madeira francesa e americana.
Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 8 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,5 g/ L ácido tartárico
pH: 3,60

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos ricos de peixe e carnes brancas
Modo de servir: Deve ser servido a 12-14ºC.
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/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016006094	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,7 Kg	15603016006091	70	679 Kg

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES C.R.L.
MORADA: ESCRITÓRIOS / ARMAZÉM/ ADEGA: RUA PEREIRA CALDAS N.º1 2985- 158 SANTO ISIDRO DE PEGÕES
TELEFONE: 265 898 860 FAX: 265 898 865
N.º CONTRIBUINTE: 500075522