

# ADEGA DE PEGÕES BRANCO

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com óptimas 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 excepcional qualidade.



Península de Setúbal - Portugal



70% Fernão Pires, 20% Moscatel e 10% Arinto



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor citrina.



Aroma intenso, frutado e fresco.



Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.



Temperatura de serviço à 12°C



Peixe, saladas e marisco.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 4 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 5,10 g/l

PH: 3,3



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**