

ADEGA DE PEGÕES ROSÉ

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



Península de Setúbal - Portugal



70% Castelão e 30% Touriga Nacional



Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosa salmão.



Aroma intenso, frutado e fresco.



Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Peixe, saladas e marisco.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 4 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO