

ADEGA DE PEGÕES BRANCO

Península de Setúbal - Portugal



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.

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

Teor Alcoólico: 12%


Açúcar: 4 g/dm³


Acidez Total: 5,10 g/l


PH: 3,3

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor citrina.

 Aroma intenso, frutado e fresco.

 Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.

Harmonização: Peixe, saladas e marisco.

 Temperatura de serviço à 12°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br