

ADEGA DE PEGÕES ARINTO - CHARDONNAY

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



50% Arinto e 50% Chardonnay



Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox.



Envelhece 4 meses em pipas de carvalho americano e francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor citrina/palha.



Aroma frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.



Na boca é encorpado com estrutura. Final fresco e persistente.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C



Peixes bem cozinhados, massas e carnes brancas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 5,8 g/dm³

Acidez Total: 5,1 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO