

Adega de Pegões Colheita Seleccionada Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos 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.

Classificação: Regional Terras do Sado

Tipo: Branco

Castas: Chardonnay 25%, Arinto 25%, Pinot Blanc 25% e Antão Vaz 25%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: Variável, dependendo da colheita.

Enólogo: Jaime Quendera

Características:

Nota de Prova :

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.

Paladar: Vinho encorpado com estrutura

Final de Prova: Fresco e persistente.

Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em meias pipas de carvalho americano.

Envelhecimento: 4 Meses nas pipas onde fermentou com Batonage.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3-5 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 13.5% vol

Acidez Total: 6.00 gr de ácido tartárico

pH: 3.2

Açúcar residual: 3,5 gr /lt

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de peixe mais fortes como caldeiradas, peixes no forno e com alguns queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 14°C.

Conservação: Local fresco, escuro com a garrafa deitada.

História: Criada em 1999 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implementadas na região, é um produto moderno para o mercado de Vinho Branco Fermentado em Madeira. Colheita de 2001 – Medalha de Prata no “Challenge International du Vin” Bordéus França em 2002 - melhor vinho Branco e Medalha de Ouro no concurso de vinhos da Península de Setubal 2002.

Colheita de 2002 – Medalha de Prata no “Challenge International du Vin” Bordéus França em 2003, e melhor vinho Branco e medalha de Ouro no concurso de vinhos da Península de Setúbal 2003.

Colheita de 2003 – melhor vinho Branco no concurso de vinhos da Península de Setúbal 2004.

Colheita de 2004 – Medalha de Prata no “International Wine Chellange 2005 e no “Decanter world wine Awards 2005 “ ambos em Londres, Inglaterra.

Detalhes de embalagem:

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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000160	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,0 Kg	15603016000167	70	630 Kg



Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões C.R.L.

Morada: Escritórios/ Armazéns/ Adega: Rua Pereira Caldas nº 12985 - 158 Santo Isidro de Pegões

Telefone: 265 898 860 Fax: 265 898 865

Nº Contribuinte: 500075522