Fontanário de Pegões Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endafo-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 excecional qualidade.

Classificação: Vinho D.O. Palmela
Tipo: Branco
Castas: Fernão Pires 90% Arinto 10%
Região: Palmela
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:
Nota de Prova:

Cor: Citrina
Aroma: Intenso, frutado, fresco.
Paladar: Leve, boa estrutura equilibrado com volume, fim de boca.
Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.
Envelhecimento: Nenhum
Longevidade Prevista: Mantém-se em óptimas condições durante 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12.5%Vol
Acidez Total: 5.0
Ph: 3.20
Açucares – 4 gr

Pratos com os quais deve ser servido: Saladas, peixes e mariscos.

Modo de servir: Deve ser servido a 12ºC

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.

Detalhes de Embalamento:

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/ Palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016183450	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016183457	88	651,2 Kg

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES C.R.L.
MORADA: ESCRITóRIOS / ARMAZÉM/ ADEGA: RUA PEREIRA CALDAS N.º1 2985- 158 SANTO ISIDRO DE PEGÕES
TELEFONE: 265 898 860 FAX: 265 898 865
N.º CONTRIBUINTE: 500075522