

PEDRAS NEGRAS

VINHO TINTO DE MESA



Historial

Com o nome da zona das vinhas que lhe deram origem, surgiu há quase meio século o vinho Pedras Negras, que, apesar da sua longevidade no mercado, sempre soube acompanhar a evolução das técnicas enológicas pelas quais é produzido. Esta marca sempre foi uma referência no mercado nacional dos vinhos de mesa, esta embalagem apresenta-se com dois tipos de vedantes a tradicional rolha e a cápsula plástica, para uma maior comodidade do consumidor.

Características

Classificação: Vinho de Mesa **Tipo:** Tinto **Castas:** Castelão

Cor: Rubi **Aroma:** Frutos silvestres, folha de eucalipto **Sabor:** Vinoso, encorpado e ácido

Teor Alc.: 12,0 % vol. **Acidez Total:** 5,1 g/l ácido tartárico **pH:** 3,59

Consumo

Servir a uma temperatura não inferior a 16 C°. Acompanha bem com todos os pratos de carne e bacalhau.
Conservar em local fresco

Embalagem

Capacidade	EAN	Gfas / Caixa	Peso Cx	EAN Gr	Cx / Palete	Peso da Palete
1 L Rolha	5602282111198	12x 1000ml	17,3 Kg	15602282111256	45	810 Kg
1 L Capsula	5602282111181	12x 1000ml	17,3 Kg	15602282111232	45	810 Kg