

# Pedras Negras

**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.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Vinho Abafado

**Nome:** Pedras Negras

**Castas:** Fernão Pires

**Grau Alcoólico:** 17% vol

**Vinificação:**

Obtido a partir da fermentação de uvas Fernão Pires interrompida através da adição de Aguardente Vínica, com maceração pelicular durante um período mínimo de 5 meses.

**Consumo:**

Como aperitivo á temperatura de 10°C ou como digestivo á temperatura de 16°C.

Como aperitivo ou a acompanhar doçaria regional, conventual e chocolate preto.

Longevidade prevista de muitos anos.

**Nota de prova:**

Cor âmbar com alguns reflexos dourados e aroma mel, frutos secos e chá apresenta sabor fresco, bastante equilibrado e com boa persistência.

**Análises:** Grau 17% vol | pH: 3.45 | Ac. Total: 4,2 g/l

**Capacidades:** 75cl