

# Pedras Negras Tinto



**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 Tinto de Mesa

**Nome:** Pedras Negras

**Castas:** Castelão

**Grau Alcoólico:** 13% vol

**Vinificação:**

Fermenta em cubas de inox com remontagem, e temperatura controlada.

**Consumo:**

Temperatura de consumo aconselhada: 16°C.  
Acompanha bem com todos os pratos de carne e bacalhau.  
Consumo imediato.

**Nota de prova:**

Com uma cor rubi, um aroma a frutos silvestres e folha de eucalipto acompanha um sabor vinoso, encorpado e ácido.

**Análises:** Grau 13 % vol | pH: 3.6 | Ac. Total: 5,4 g/l

**Capacidades:** 25cl | 37,5cl | 75cl | 1 L | 5 L | 10 L | 20 L