

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