

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 Abafado

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: pH: 3,45 | Ac. Total: 4,2 g/l

Açúcares: 16 g/100ml | **Kcal:** 155/100 ml

Capacidade: 75cl