

# Pedras Negras Branco



<https://tinyurl.com/24fue75n>

## 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 de Mesa Branco

**Nome:** Pedras Negras

**Castas:** Fernão Pires e Moscatel Graúdo

**Grau Alcoólico:** 12% vol

## Vinificação:

Obtido partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), fermentado a baixas temperatura é engarrafado bastante jovem de forma a garantir toda a sua intensidade aromática.

## Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 10°C.  
Acompanha bem com todos os pratos de de peixe e marisco.  
Consumo imediato.

## Nota de prova:

Apresenta uma cor amarelo citrino, aroma frutado e sabor com boa acidez e persistência mediana.

**Análises:** pH: 3,45 | Ac. Total: 5,17 g/l  
Açúcares: 0,2 g/100 ml | Kcal: 73/100 ml

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

