

Pedras Negras Tinto



<https://tinyurl.com/5yux8s6u>



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: 12,5% 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: pH: 3,71 | Ac. Total: 5,03 g/l

Açúcares: 0,15 g/100 ml | Kcal: 76/100 ml

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