

Pedras Negras Branco



<https://tinyurl.com/2s3cu99m>



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