

ADEGA DE PEGÕES ARAGONEZ

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.



Península de Setúbal - Portugal



100% Aragonez



Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.



Envelhece 12 meses em pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor granada.



Aroma com notas de frutos vermelhos e alguma compota.



No paladar apresenta-se volumoso e elegante com final de boca muito persistente.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes de caça, grelhadas e queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 8,8 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO