

ADEGA DE PEGÕES TINTO

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



80% Castelão, Aragonês, Alicante Bouschet e 20% Touriga Nacional



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

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi.



Aroma intenso a frutos vermelhos quando novo evoluindo para especiarias a partir do 3º ano.



Paladar macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca agradável. Final de boca com persistência média e agradável.



Temperatura de serviço a 18°C



Carnes, caça e bacalhau.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 6 g/l

Acidez Total: 5 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO