

# ADEGA DE PEGÕES ARAGONEZ

Península de Setúbal - Portugal



Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com óptimas 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.

 100% Aragonez


**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Açúcar:** 8,8 g/l


**Acidez Total:** 5,4 g/l


**PH:** 3,55


**Vinificação:** 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.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor granada.

 Aroma com notas de frutos vermelhos e alguma compota.

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

**Harmonização:** Carnes de caça, grelhadas e queijos.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)