

ADEGA DE PEGÕES COLHEITA SELECIONADA TINTO

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.



Península de Setúbal - Portugal



25% Cabernet Sauvignon, 25% Touriga Nacional, 25% Trincadeira e 25% Syrah



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



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

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



Aroma de frutos vermelhos e pretos.



Paladar de taninos macios e final de longo.



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



Caça, carnes grelhadas e queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,4 g/l

Acidez Total: 5,3 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO