

ADEGA DE PEGÕES COLHEITA SELECIONADA BRANCO

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



Antão Vaz, Verdelho, Chardonnay, Arinto e Fernão Pires



Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em madeira de carvalho francesa e americana.



Envelhece 4 meses em madeira com BATONAGE*.

**Técnica de recolocar em suspensão as leveduras mortas que ficam depositadas no fundo do tanque ou barrica após a fermentação alcoólica, através da agitação do vinho, que tradicionalmente se faz com o uso de uma vara.*

ANÁLISE SENSORIAL



Cor citrina/palha.



Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.



Paladar encorpado com boa estrutura. Final de boca fresco e persistente.



Temperatura de serviço entre 12°C a 14°C.



Pratos de peixe mais fortes como caldeiradas, peixes no forno e com alguns queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5 g/l

Açúcar: 2,8 g/dm³

PH: 3,43



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO