



Adegas de Pegões Branco Colheita Seleccionada

História: Criada em 1999 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implementadas na região, é um produto moderno para o mercado de Vinho Branco Fermentado em Madeira.

Acidez Total: 6 .00 g de ácido tartárico

pH: 3.2

Açúcar residual: 3,5 g/l

Classificação: Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Castas: Chardonnay, Arinto e Antão Vaz

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado fresco apresentando grande harmonia com a madeira.

Paladar: Vinho encorpado com estrutura.

Final da Prova : Fresco e persistente.

Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em meias pipas de carvalho americano.

Envelhecimento: 4 Meses nas pipas onde fermentou com batonage.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3-5 anos.

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

Temperatura degustação: servir a 14º C.

Conservação: Local escuro, fresco e com a garrafa deitada.

Enólogo: Jaime Ouendera