



## **Adega de Pegões Tinto Colheita Seleccionada**

**História:** Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com óptimas condições endo-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.

**Acidez Total:** 5.5 gr de ácido tartárico  
**pH:** 3.60

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Cabernet Sauvignon 25%, Touriga Nacional 25%, Trincadeira 25% e Syrah 25 %

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

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

**Envelhecimento:** 12 Meses em pipas de carvalho francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

**Longevidade Prevista:** Evolução positiva pelo menos nos primeiros 10 anos.

**Prova-** Frutos vermelhos e pretos bem maduros, compota, cheio de taninos macios, final longo

**Gastronomia:** Caça, Carnes grelhadas e Queijos.

**Temperatura de degustação:** Deve ser servido a 18°C

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

**Enólogo:** Jaime Quendera