



Adega de Pegões Cabernet Sauvignon

História: A linha "Adega de Pegões" - Monocastas - foi criada em 2005 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implantadas na região. Com uma imagem agressiva e moderna em garrafa personalizada é um vinho desenhado para apreciadores exigentes que apreciam grandes vinhos feitos de uma só casta.

Acidez Total: 5.5 g de ácido tartárico

pH: 3.60

Acidez Total: 2,5 g/lit

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Cabernet Sauvignon 100%

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: 6 Meses em pipas de carvalho francês e americano, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

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

Prova: Frutos pretos e especiarias bem entregados com a madeira, um vinho gordo com taninos macio, final longo.

Gastronomia: Caça, Carnes grelhadas e Queijos.

Temperatura degustação: servir a 16-18º C.

Conservação: Em local fresco, escuro com a garrafa deitada.

Enólogo: Jaime Quendera