



### **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