



Adega de Pegões Espumante Brut

Teor de Álcool: 11% vol.

Acidez Total: 6 g de ácido tartárico

pH: 3.2

Classificação: Vinho espumante

Tipo: Bruto 2002

Castas: Moscatel de Setúbal 80%, Arinto 20%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Cor: Citrina / Palha

Aroma: Intenso à casta moscatel, floral e leve.

Paladar: Boa acidez e estrutura, com final de boca fresco.

Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas

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

Gastronomia: Com mariscos peixes e como aperitivo.

Temperatura degustação: servir a 12°C

Conservação: Em local fresco com a garrafa deitada.

Enólogo: Jaime Quendera