



### **Caves de Pegões Tinto**

**Teor de Álcool:** 13,5% vol.

**Acidez Total:** 4,9 g de ácido tartárico

**Ph:** 3,6

**Região:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Castas:** Castelão e Syrah.

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

**Cor:** Ruby

**Aroma:** Intenso a frutos vermelhos bem conjugados com um ligeiro toque de madeira nova quando novo, evoluindo posteriormente para frutos secos, chocolate, especiarias e café.

**Paladar:** Macio na boca com muito bons taninos e estrutura. Fim de boca agradável.

**Final de Prova:** Prolongado

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

**Envelhecimento:** 4 meses em carvalho francês e americano novo.

**Longevidade Prevista:** Possui uma evolução positiva nos primeiros 7 anos.

**Gastronomia:** Pratos de caça, Carnes grelhadas e Queijos.

**Temperatura degustação:** servir entre 16 e 18°C

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

**Enólogo:** Jaime Quendera