



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