



### **Nucho de Pegões Vinho Licoroso**

**Teor de Álcool:** 17,5% vol.

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

**Ph:** 3.2

**Açúcar residual:** 142,9 g

**Classificação:** Vinho Licoroso

**Tipo:** Licoroso

**Castas:** Moscatel Graúdo

**Região:** Península de Setúbal

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

**Cor:** Âmbar

**Aroma:** Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel.

**Paladar:** Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado.

**Vinificação:** Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1060g/dm densidade. Maceração pelicular até Março do ano seguinte.

**Envelhecimento:** 5 anos em meias pipas de Carvalho americano.

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 50 anos.

**Gastronomia:** Pastelaria fina, doces, como aperitivo, e mesmo como digestivo.

**Temperatura degustação:** servir a 14 a 16°C

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa deitada.

**Enólogo:** Jaime Quendera