



Fontanário de Pegões Tinto Reserva 2007

História: Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Acidez Total: 5.2 gr de ácido tartárico

Ph: 3.55

Classificação: Vinho DO Palmela

Tipo: Tinto

Castas: Castelão Francês (Periquita), Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

Região: Palmela

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Cor: Granada

Aroma: Frutos secos, especiarias e alguma baunilha.

Paladar: Rico em tanino, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.

Final de Prova: Prolongado

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

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 12 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 10 anos.

Gastronomia: Pratos de caça, Carne grelhada e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 18°C

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

Enólogo: Jaime Quendera