

ADEGA DE PEGÕES ROVISCO PAIS RESERVA TINTO

-004396

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A Península de Setúbal, em Portugal, é um terroir privilegiado para vinhos devido ao clima mediterrâneo temperado, com verões quentes e secos e invernos suaves e úmidos. Os solos variam de arenosos a argilosos e a influência marítima cria condições ideais para uvas como Castelão, Fernão Pires e Moscatel. As brisas do Atlântico mantêm a acidez e o frescor das uvas, resultando em vinhos frescos e aromáticos, especialmente os brancos e moscatéis, pelos quais a região é conhecida.



Península de Setúbal, Portugal



60% Castelão, 20% Touriga Nacional e 20% Cabernet Sauvignon



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



Estágio em madeira para ganhar complexidade.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor granada, com reflexos violáceos. Alta intensidade, indicando boa concentração de cor. Límpido e brilhante.



Aromas intensos de frutos secos dominam o perfil olfativo. Toques de carvalho, como baunilha e tosta, provenientes do envelhecimento em barricas de carvalho, podem estar presentes, adicionando complexidade e profundidade ao bouquet. Nuances de especiarias, como pimenta preta e cravo, podem ser percebidas, complementando os aromas frutados.



Taninos presentes, porém macios e bem integrados, conferindo estrutura e textura ao vinho. Acidez equilibrada, proporcionando frescor e vivacidade ao paladar. Corpo médio a encorpado, com uma textura aveludada e suave na boca. Sabores frutados e especiados se destacam, com notas de frutas vermelhas, baunilha e especiarias, criando uma combinação complexa e envolvente. Final longo e persistente, com taninos macios e sabores frutados que perduram na boca.



Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

HARMONIZAÇÃO:



O Bife de chorizo grelhado combina perfeitamente com o Rovisco Pais Reserva Tinto, realçando seus sabores intensos e suculentos, complementados pelas notas defumadas da grelha. Costelas de cordeiro assadas destacam-se pela textura macia e harmonizam bem com os taninos do vinho, enquanto o Risoto de cogumelos vegetariano contrasta sua cremosidade com a estrutura tânica do Rovisco Pais Reserva Tinto. Berinjela recheada e Torta de frutas vermelhas são ótimas opções, cada uma harmonizando-se com os sabores frutados e especiados do vinho. Para sobremesa, o chocolate meio amargo é enriquecido pelas notas de frutas escuras e especiarias do vinho, equilibrando sua doçura com os taninos suaves.

