

ADEGA DE PEGÕES GRANDE RESERVA TINTO

- 004400

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



Península de Setúbal é caracterizada por um microclima com ótimas condições edafo-climáticas únicas, onde se destaca os solos arenosos, ricos em água, e o clima Mediterrâneo, com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorece o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.



Península de Setúbal, Portugal



35% Syrah, 30% Touriga Nacional, 20% Aragonez e 15% Alicante Bouschet



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



12 Meses em pipas de carvalho francês, seguido de 24 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor grená profundo, límpido e brilhante.



Aromas de frutos vermelhos e pretos maduros, como amora, cereja preta e ameixa. Notas de compota de frutas, adicionando uma dimensão extra de frutuosidade ao nariz.



Em boca taninos macios e bem integrados, contribuindo para uma textura aveludada e uma excelente estrutura no paladar. Encorpado, com uma sensação de plenitude e peso na boca, refletindo a concentração de frutas e a maturidade do vinho. Predominância de frutas maduras, com nuances de especiarias e notas de carvalho bem integradas. Acidez equilibrada, fornecendo frescor e vivacidade ao conjunto. Final longo e persistente, com taninos suaves e uma suave nota de compota no final.



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

HARMONIZAÇÃO:



Este vinho harmoniza bem com carnes vermelhas como bife grelhado, costeletas de cordeiro e carne de veado. Carne assada no forno, como lombo de porco ou pernil de cordeiro, combinam bem com a riqueza do vinho. Pratos de caça como estufado de javali ou um cozido de caça, pois a carne de caça tem um sabor forte que se equilibra com os taninos do vinho. Pato assado ou magret de pato, especialmente quando servido com molhos à base de vinho tinto ou frutas vermelhas. Queijos como o Queijo da Serra, Queijo de Azeitão ou Queijo de Serpa são excelentes escolhas. A textura e o sabor intenso destes queijos combinam perfeitamente com a estrutura do vinho. Cozinha Italiana como massas com molho de carne (ragù), lasanha ou risoto de cogumelos são ótimas opções. Cozinha Francesa como cassoulet ou boeuf bourguignon, pratos tradicionais da cozinha francesa, harmonizam muito bem com este vinho.

