

ADEGA DE PEGÕES MERLOT

-004397

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



100% Merlot



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



12 meses em meias pipas de carvalho Americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor vermelho-rubi profundo, com reflexos violáceos. Intensidade de média a alta, indicando uma boa concentração de cor. Límpido e brilhante na taça, sem impurezas visíveis.



Aromas predominantes de frutas vermelhas maduras, como cereja, amora e ameixa. Toques sutis de ervas frescas, como manjeriço ou tomilho, podem estar presentes. Alguns indícios de especiarias, como pimenta preta ou noz-moscada, podem complementar o bouquet.



Em boca possui taninos macios e sedosos, conferindo uma textura agradável e uma sensação de suavidade na boca. Acidez média, proporcionando frescor e equilíbrio ao vinho. Corpo médio, com uma estrutura delicada e elegante. Final persistente, com sabores frutados que perduram após a degustação.



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

HARMONIZAÇÃO:



A suavidade e os taninos macios do vinho harmonizam com a cremosidade e os sabores terrosos do risoto de cogumelos. Um frango assado com ervas como alecrim e tomilho combina bem, realçando os sabores do prato. Filé Mignon ao Molho de Vinho Tinto complementa os taninos e notas frutadas do Merlot, criando uma harmonização sofisticada. Ribs de porco com molho barbecue equilibram os sabores defumados e caramelizados com as notas frutadas do vinho. Para sobremesa, uma torta de frutas vermelhas é ideal, pois as notas frutadas complementam a acidez das frutas.

