

VINHAS DE PEGÕES RESERVA BARRICAS NOVAS TINTO

- 004398

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A Península de Setúbal, em Portugal, é um terroir privilegiado para vinhos, com clima mediterrâneo temperado e solos variando de arenosos a argilosos. A influência marítima e as brisas do Atlântico mantêm a acidez e o frescor das uvas, resultando em vinhos frescos e aromáticos, especialmente os brancos e moscatéis, famosos na região. As principais uvas cultivadas incluem Castelão, Fernão Pires e Moscatel.

-  Península de Setúbal, Portugal
-  Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Aragonez
-  Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada, seguido de maceração pelicular prolongada.
-  Envelhece 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:

-  Apresenta uma cor vermelho granada, límpido e brilhante.
-  Aromas intensos de frutas escuras como amora, ameixa e cereja negra, conferindo uma dimensão frutada marcante. Presença sutil de notas de doces de compota, tostadas, baunilha e coco provenientes do envelhecimento em barricas de carvalho. Toques de pimenta preta e cravo, adicionando complexidade e profundidade ao perfil aromático.
-  Em boca é encorpado, com boa estrutura e presença em boca. Taninos firmes e sedosos, bem integrados ao conjunto, conferindo textura e elegância. Acidez equilibrada, proporcionando frescor e vivacidade ao vinho. Predominância das frutas escuras, com notas de especiarias e madeira presentes em harmonia. Final longo e persistente, com uma agradável sensação.
-  Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

HARMONIZAÇÃO:

-  Harmoniza bem com bife de chorizo grelhado com molho de ervas: Os taninos do vinho complementam a suculência do bife e realçam o molho de ervas. Costelas de cordeiro assadas com alecrim: A textura macia das costelas harmoniza com os taninos sedosos do vinho, enquanto o alecrim completa o sabor. Ratatouille: A acidez dos tomates e o sabor dos vegetais grelhados combinam com as notas de frutas escuras e especiarias do vinho. Queijos de pasta mole (Brie ou Camembert): A cremosidade e os sabores suaves desses queijos contrastam com a intensidade do vinho. Pato assado com laranja: A suculência do pato é realçada pelas notas de frutas escuras e especiarias do vinho, enquanto a laranja adiciona frescor. Torta de frutas vermelhas com creme chantilly: A doçura das frutas vermelhas complementa os sabores frutados do vinho, enquanto o chantilly suaviza os taninos.

