

ADEGA DE PEGÕES ROVISCO PAIS RESERVA BRANCO

-004394

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



30% Antão Vaz, 30% Verdelho, 20% Fernão Pires e 20% Arinto



Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada.



Estagiou em madeira.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor amarelo-palha com reflexos dourados. Límpido e brilhante.



Frutado com aromas intensos de frutas tropicais e cítricas predominam. Toques sutis de flores brancas, como flor de laranjeira e acácia, adicionam complexidade e frescor. Nuances de ervas frescas, como manjeriço ou hortelã, podem estar presentes, complementando o bouquet.



Corpo médio, com uma textura cremosa e suave na boca. Acidez refrescante e equilibrada, conferindo vivacidade e elegância ao vinho. Sabores frutados e florais se destacam, com notas de pêssego, pera e flor de laranjeira dominando o paladar. Final longo e persistente, com uma sensação agradável de frescor e frutas maduras.



Temperatura de serviço: Entre 12°C à 14°C.

HARMONIZAÇÃO:



Harmoniza bem com Frango Assado ao Limão. A acidez e frescor do vinho branco complementam a suculência e os sabores cítricos do frango. Peixe Assado com Ervas. As notas florais do vinho harmonizam com a delicadeza e os aromas herbáceos do peixe assado com ervas como tomilho e alecrim. Opções vegetarianas como salada de rúcula com morangos e queijo de cabra. A doçura dos morangos, a acidez da rúcula e a cremosidade do queijo de cabra contrastam com a vivacidade do vinho. Risoto de aspargos. A textura cremosa do risoto e a suavidade dos aspargos complementam os aromas florais e frutados do vinho. Opções de sobremesa como torta de limão. A acidez da torta harmoniza-se com o vinho, criando uma combinação refrescante. Pudim de baunilha. A cremosidade do pudim é realçada pelas notas frutadas e florais do vinho.

