

ADEGA DE PEGÕES SYRAH

Península de Setúbal - Portugal



Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com óptimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

 100% Syrah

Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 10 g/l

Acidez Total: 5,3 g/l

PH: 3,57

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

 Envelhece 12 meses em pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor granada.

 Aroma com notas de frutos vermelhos e pretos muito maduros e compota.

 Na boca é volumoso com final muito prolongado.

Harmonização: Carnes de caça, grelhadas e queijos.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br