



RESERVA
adeo

Degusta
club

ADEGA DE PEGÕES Península de Setúbal 2015

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com ótimas condições climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo 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. Um vinho branco distinto que agrada em todos os momentos!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Portugal

Região Península de Setúbal

Produtor Adega de Pegões

Safra 2015

Elaboração

Uva 75% Fernão Pires 10% Moscatel 15% Arinto

Teor Alcoólico 12%

Amadurecimento Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha com reflexos verdeais

Olfativo Aroma complexo com notas de lima, pêra e maracujá

Gustativo Muito fresco, aromático, refrescante, corpo leve e acidez bem equilibrada.

Harmonização Aperitivos, frutos do mar, dias de sol e saladas

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10º

Estimativa de Guarda pronto

PEGÕES

O Terroir de Pegões está situado entre duas reservas naturais, a do Estuário do Tejo a Noroeste e a do Sado a sudoeste, a poente a Serra da Arrábida e a nascente de Barros Alentejanos, a região de Pegões apresenta condições climáticas privilegiadas. Com clima de influência mediterrânea e localizada na mancha de solo plano denominada por “Pliocénio de Pegões”, caracterizada por um solo arenoso pobre formado ao longo de milhões de anos pelo depósito das areias transportadas pelos rios Tejo e Sado, origina vinhos de características ímpares, próprios de um terroir que só em Pegões existe. A Adega de Pegões é hoje uma adega moderna e competitiva reconhecida a nível nacional e internacional, com inúmeras distinções e prémios nos mais renomados concursos mundiais de vinhos.