



PEGOS CLAROS

Primo 2015

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Tintinha, Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Fermentação com 50% engaço em barricas novas de 500 litros (carvalho francês).
12 meses nas mesmas barricas de carvalho Francês onde fermentou.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma muito franco de ameixas pretas e frutos vermelhos maduros, mentol, moca e tabaco. Prova completa com acidez equilibrada e taninos vibrantes. Final de prova muito longo e persistente. Carnes grelhadas, caça e queijos. Cor vermelho escuro.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,88
Acidez Total: 4,61g/l
Açúcar: 1,2g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral



HOUSE
OF
WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telephone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt