



PEGOS CLAROS



# Reserva Tinto 2017 Magnum

**Classificação e Região:**  
DOC PALMELA

**Clima e solo:**  
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

**Castas**  
Castelão (Periquita)

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

**Estágio:**  
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 30% de engaço. 12 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Amoras pretas, groselha vermelha e algum mentol, complexadas com ligeiro abaunilhado, tostados e tabaco. Rico com taninos macios, equilibrados com uma acidez agradável. Mantém uma longa persistência. Carnes grelhadas e assados de peixe e carne. Cor rubi.

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 13,50%  
Ph. 3,72  
Acidez Total: 4,81g/l  
Açúcar: 2,1g/l  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Bernardo Cabral

HOUSE  
OF  
WINES

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