



PEGOS CLAROS



## Claro 2023

**Classificação e Região:**  
DOC PALMELA

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

**Castas**  
Castelão (Periquita)

**Vinificação:**  
Feito 100% com uvas vindimadas manualmente de Castelão e num estado mais prematuro de maturação.

**Estágio:**  
Fermentação em lagares durante 3 dias (com pouca extração), terminando a fermentação em cuba inox. Estágio de 40% em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros e o restante em inox, durante 3 meses.

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Elegante combinação de alguma fruta vermelha (morangos, amoras) com ligeiras notas vegetais e folha de tabaco. Surpreendentemente estruturado e envolvente mas suave, com acidez presente. Final Persistente. Consumido entre os 12-14°C, com peixes e carnes de grelha, pratos de peixe cozinhado, risotto e carnes assadas no forno. Excelente vinho para aperitivo. Cor rubi.

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 14%  
Ph. 3,72  
Acidez Total: 5,43g/l  
Açúcar: 0,6g/l  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
António Braga