



PEGOS CLAROS



Reserva Tinto 2021

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:
Aroma elegante a frutos vermelhos, ameixas pretas cristalizadas e mentol. Deixam-se notar ligeiros apontamentos de baunilha e tostados provenientes da barrica onde estagiou, tudo bem integrado. Na prova de boca é rico e elegante com taninos suaves. Prolongado e muito agradável. Carnes grelhadas e assados de peixe e carne. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,60
Acidez Total: 5,1 g/l
Açúcar Residual: 0,8 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral