

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega de Pegões Barricas Novas Reserva 2020
Vinícola	Adega de Pegões
Safra	2020
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Aragonez
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	Ouro - Citadelles du Vin 2024 Ouro - Portugal Wine Trophy 2024 Ouro - Brazil Wine Challenge Selo de Qualidade Ouro - 5º Concurso Vinhos Escanções de Portugal

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Adega de Pegões é uma das vinícolas de maior destaque da Península de Setúbal.

Sob a condução do renomado enólogo Jaime Quendera — responsável por conquistar mais de 1.100 medalhas para os vinhos que assina — a adega coleciona prêmios em concursos nacionais e internacionais. Entre as conquistas mais expressivas estão os títulos de Wine Producer of the Year, obtidos em 2017 e 2018 na prestigiada International Wine & Spirits Competition (IWSC).

Com atuação focada na Península de Setúbal, a vinícola aproveita um terroir excepcional para a viticultura de alta qualidade. Seus vinhedos estão situados em terraços entre os estuários do Rio Tejo e do Rio Sado, em um clima mediterrâneo e sobre solos arenosos e pobres — conhecidos como “Pliocénio de Pegões” — formados ao longo de milhões de anos por sedimentos fluviais.

O Barricas Novas Reserva é um vinho de alta gama, elaborado a partir de um blend de Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Aragonez. Amadurece por 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
rubi com halos granada

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas negras, como amora, ameixa e cereja, notas tostadas, especiarias como baunilha, coco queimado, pimenta-preta e cravo-da-índia, além de nuances discretas de fruta em compota

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
corpo generoso e excelente estrutura, com presença marcante e envolvente; os taninos sedosos estão bem integrados, tem acidez no ponto; as frutas escuras dominam, acompanhadas por toques de especiarias e madeira, sutilmente entrelaçados; o final é longo, persistente e deleitoso

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



CULINÁRIA