

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega de Pegões Barricas Novas Reserva 2021
Vinícola	Adega de Pegões
Safra	2021
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Aragonez
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	Ouro Mundus Vini (Melhor vinho da Península de Setúbal) Ouro Berlin Wine Trophy

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, especiarias adocicadas e picantes, como baunilha, coco queimado, pimenta-preta e cravo-da-índia, além de nuances discretas de fruta em compota e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

corpulento e de e excelente estrutura, entrega presença marcante e envolvente; os taninos são macios e bem integrados, pareando com uma acidez no ponto; as frutas escuras dominam, acompanhadas por toques de especiarias e madeira; 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

empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro



CULINÁRIA