

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Adega de Pegões Barricas Novas Reserva 2021                                       |
| <b>Vinícola</b>               | Adega de Pegões   |
| <b>Safra</b>                  | 2021  |
| <b>País</b>                   | Portugal  |
| <b>Região</b>                 | Península de Setúbal  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 | Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Aragonez         |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%   |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano                        |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C  |
| <b>Guarda</b>                 | 2035  |
| <b>Decanter</b>               | 60 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | 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

### 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 excelente estrutura, entrega presença marcante e envolvente; os taninos são macios e bem integrados, pareando com uma acidez no ponto; as frutas escuas 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 |
|-------------|--------|------------|-----------|

### CULINÁRIA

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