

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega de Pegões Colheita Seleccionada Branco 2021
Vinícola	Adega de Pegões
Safra	2021
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	branco
Castas	Fernão Pires, Verdelho, Antão Vaz, Chardonnay e Arinto
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses em madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	Ouro - Citadelles du Vin 2023 Zarcillo de Ouro 2023 Ouro - Sélections Mondiales des Vins Canada 2022 Ouro - Portugal Wine Trophy 2022

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Adega de Pegões é uma das cooperativas de maior sucesso de Portugal.

Quem comanda os trabalhos na adega é o famoso enólogo Jaime Quendera, personalidade que, nos últimos 3 anos, contabilizou um número impressionante de 1128 medalhas para os exemplares que assinou.

Dentre um número impressionante de prêmios obtidos em concursos nacionais e internacionais, um dos mais importantes para a Adega de Pegões foi o de Wine Producer of the Year, obtido nos anos de 2017 e 2018 na rigorosa Internacional Wine & Spirits Competition (IWSC).

Com atuação restrita a Península de Setúbal, a vinícola se beneficia de um microterroir muito propício para a viticultura de alta gama. Tem a seu dispor terraços localizados entre o Estuário do Rio Tejo e o Estuário do Rio Sado, onde o clima é mediterrâneo e o solo, denominado "Pliocénio de Pegões", é arenoso e pobre, pois foi formado ao longo de milhões de anos através dos depósitos das areias transportadas pelos rios.

Na vinícola, Jaime Quendera elaborou esse ícone com uma breve maceração pelicular, que antecedeu a fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e americano. Composto por 30% Fernão Pires, 25% Verdelho, 25% Antão Vaz 10% Chardonnay e 10% Arinto, o vinho estagiou nas barricas durante 3 meses, período em que as borras finas foram agitadas regularmente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão, limão-siciliano), fruta tropical (abacaxi), flores brancas, baunilha e noz-moscada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem complexidade e estrutura, a acidez é suculenta, escoltada por uma cremosidade deleitosa, suportando uma paleta de sabores notadamente cítrica, muito gostosa

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA

