

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Adega De Pegões Rovisco Pais Reserva 2022
<b>Vinícola</b>	Adega de Pegões
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Península de Setúbal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Castelão, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	90 pts Decanter World Wine Awards   Ouro - Mundus Vini   Ouro - Vinalies Internationales   Ouro - Concurso Cidades do Vinho

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O vinho Rovisco Pais Reserva é parte de uma das histórias mais marcantes da vitivinicultura portuguesa. Seu nome homenageia João Rovisco Pais, um benfeitor que doou 7.000 hectares de terras agrícolas aos hospitais públicos de Lisboa. A doação abriu caminho para o maior projeto de colonização interna de terras em Portugal: 205 famílias assentadas, 830 hectares de vinhas plantados e o nascimento da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões.

Elaborado na Península de Setúbal, a safra 2022 deste exemplar é um blend de Castelão (60%), Cabernet Sauvignon (20%) e Touriga Nacional (20%), com breve passagem por carvalho.

O resultado é um tinto expressivo, que une tradição e autenticidade, carregando no rótulo não apenas um nome, mas um legado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, maioritariamente maduras, como morango, framboesa e ameixa, escoltadas por especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-do-reino) e toques de rosas-vermelhas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

de bom corpo e estrutura, tem toque aveludado, taninos polidos, acidez no ponto e ótima intensidade de fruta; o final é longo e muito 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



### CULINÁRIA