

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Adega de Pegões Syrah Setubal 2018
<b>Vinícola</b>	Adega de Pegões
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Península de Setúbal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em pipas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	Medalha de Ouro - Berlin Wine Trophy 2022   Medalha de Ouro - Brazil Wine Challenge 2022   Tambuladeira de Ouro - Concurso de Vinhos Escanções de Portugal 2021   Medalha de Ouro - Prodexpo Russia 2021   Medalha de Ouro - Concurso Internazionale Città del Vino 2021   Medalha de Ouro - Sélections Mondiales des Vins Canadá 2021   Medalha de Ouro (Best Value) - China Wine and Spirits Awards 2022

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Adega de Pegões Syrah foi concebido por Jaime Quendera, "embaixador" da Syrah em Portugal e enólogo que, só nos últimos 3 anos, contabilizou um número impressionante de 1128 medalhas para os exemplares que assina.

Além de prestar consultoria para diversas marcas, Quendera é enólogo e gerente da Adega de Pegões, vinícola destaque no quesito preço-qualidade. Para se ter ideia, nos anos de 2017 e 2018, foi eleita *Wine Producer of the Year* na rigorosa *Internacional Wine & Spirits Competition*- IWSC.

Com atuação restrita a Península de Setúbal, a Adega de Pegões 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 em cubas de inox, com longa maceração pelicular. Ao final, encaminhou o vinho para pipas de carvalho francês e americano, onde maturou por 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas secas e em compota, como ameixa seca e cereja em calda, escoltadas por folhas de louro, funcho, anís-estrelado, baunilha, cravo, canela, pimenta-preta, café e chocolate amargo

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

é um exemplar denso, untuoso, dotado de uma acidez fresca e muita estrutura; os taninos são macios e a intensidade continua altíssima, com destaque para as frutas negras, enquanto o café e as especiarias se sobressaem num fim de boca que longa permanência

### 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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



### CULINÁRIA

