

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega De Pegoes Touriga Nacional 2021
Vinícola	Adega de Pegões
Safra	2021
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	tinto
Castas	100% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em pipas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	90 pts International Wine Challenge Ouro - Mundus Vini Ouro - Challenge International du Vin Grand Gold - Vinalies Internationales Ouro - Japan Wine Challenge Ouro - Uva de Ouro Ouro - Portugal Wine Trophy Ouro - China Wine and Spirits Awards 2022 Ouro - AWC Vienna 2022 Ouro - Citadelles du Vin 2023 Ouro - Hong Kong International Wine & Spirits Competition 2023

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Monocastas da Adega de Pegões traz um Touriga Nacional de respeito, assinado pelo grande Jaime Quendera — um dos nomes mais consagrados da enologia portuguesa, que já soma mais de mil medalhas conquistadas por vinhos de sua autoria.

Além de comandar a produção na própria Adega de Pegões, Quendera também presta consultoria para diversas vinícolas, levando sua assinatura a alguns dos rótulos mais elogiados de Portugal.

A Adega de Pegões, vale dizer, é um verdadeiro achado para quem busca vinhos de altíssima qualidade com preços surpreendentes.

Instalada na Península de Setúbal, a vinícola desfruta de um terroir privilegiado: entre os estuários dos rios Tejo e Sado, onde o clima mediterrâneo e os solos arenosos e pobres do Pliocénio de Pegões oferecem as condições ideais para uvas de grande carácter e concentração.

Nesse cenário, Jaime Quendera elaborou este Touriga Nacional exuberante, fermentado em cubas de inox com longa maceração pelicular e depois maturado por 12 meses em carvalho francês e americano. O resultado é um vinho intenso, elegante e com toda a personalidade que se espera de um grande Touriga Nacional português.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras, como ameixa e amora, escoltadas por toques florais e de especiarias — cravo-da-índia, noz-moscada e café — envoltas por nuances tostadas e delicadas raspas de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho potente, encorpado e refinado, com taninos finos e bem polidos, alinhados a uma acidez salivante e gastronômica; o paladar é amplo, intenso e persistente, confirmando as notas olfativas

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado

