

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rovisco Pais Reserva Península De Setúbal Branco 2023
Vinícola	Adega de Pegões
Safra	2023
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	branco
Castas	Antão Vaz, Verdelho, Fernão Pires e Arinto
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts International Wine & Spirits Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o Rovisco País Reserva Branco 2023!

Esse exemplar carrega um legado admirável. Seu nome presta homenagem a João Rovisco Pais, um benfeitor que, no início do século XX, doou 7.000 hectares de terras. Esse gesto generoso deu origem ao maior projeto de colonização interna de terras em Portugal, que resultou na instalação de 205 famílias, no plantio de 830 hectares de vinhas e na fundação da respeitada Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões.

Elaborado na Península de Setúbal, o Rovisco País Reserva 2023 é um corte de Antão Vaz (30%), Verdelho (30%), Fernão Pires (20%) e Arinto (20%) — um encontro de castas tradicionais portuguesas que se completam à perfeição. A fermentação ocorre em aço inox com temperatura controlada, e o vinho segue para estágio em barricas de carvalho, para ganhar complexidade e estrutura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de limão maduro, pêssego e damasco se misturam a flores brancas e a um toque que lembra torta de maçã recém-saída do forno, com delicadas nuances de baunilha, cravo e especiarias doces

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, revela-se um vinho que surpreende pela presença; a acidez vibrante equilibra a textura cremosa e envolvente, revelando camadas de sabor que evoluem a cada gole; o final é elegante, refrescante e de boa persistência

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

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