

## 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!<br /><br />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 na fundação da respeitada Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões.<br /><br />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

#### 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