

Adega de Pegões Colheita Seleccionada Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com óptimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Terras do Sado

Tipo: Tinto

Castas: Cabernet Sauvignon 35%, Touriga Nacional 25%, Trincadeira 25% e Syrah 15%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 70 000 garrafas

Enólogo: Jaime Quendera

Características:

Nota de Prova :

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas lagar inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho francês e americano, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 10 anos.

Prova: Frutos vermelhos e pretos bem maduros, compota, um vinho gordo com taninos macios, final longo.



Análises:

Teor de Álcool: 13.5%vol

Acidez Total: 5.5 gr de ácido tartárico

Ph: 3.60

Açúcar residual: 2,5 gr /lt

Pratos com os quais deve ser servido: Caça, Carnes grelhadas e Queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 18°C.

Conservação: Local fresco, escuro com a garrafa deitada.

História: Criado em 1999 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implantadas na região, é um novo sucesso, tendo sido distinguido na primeira colheita com uma medalha de Ouro em Bordeaux "Challenge Internacional du Vin", uma medalha de Prata em Londres no "Internacional Wine Challenge". Foi distinguido ainda, como melhor vinho das Adegas Cooperativas de Portugal e Melhor vinho tinto da Península de Setúbal.

A colheita de 2000 Já ganhou DUAS MEDALHAS DE OURO, no "Challenge Internacional du Vin "Bordéus e no "Vinalies Intenationals" Paris.

A colheita de 2001 foi distinguida com Trofeu "Les Cidadelles 2003 " em Bordéus França, sendo o único vinho Português a recebe-lo e com a medalha de ouro no concurso internacional "Vinalies internationals "de 2004, o concurso dos enólogos franceses. Medalha de ouro no concurso Internacional "Wines for Asia" 2004 em Singapura.

A colheita de 2003 foi distinguida com Trofeu "Les Cidadelles 2005" em Bordéus França, sendo o único vinho Português a recebe-lo.

Detalhes de embalagem:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000153	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000150	70	644 Kg



Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões C.R.L.

Morada: Escritórios/ Armazéns/ Adega: Rua Pereira Caldas nº 12985 - 158 Santo Isidro de Pegões
Telefone: 265 898 860 Fax: 265 898 865
Nº Contribuinte: 500075522