



## Adega de Pegoes Grande Reserva

Adega de Pegoes

Product index: PO051

<b>Kraj / region</b>	Setubal (Portugalia)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	VR Peninsula de Setubal

## Description

Niezwykłe wino produkowane tylko w wyjątkowych latach. Mieszanka gron Syrah 35%, Touriga Nacional 30%, Aragonez 20% i Alicante Bouschet 15% uprawianych na wyjątkowym terroir, charakteryzującym się połączeniem ubogich gleb piaszczystych zasobnych w wodę, z klimatem śródziemnomorskim ze względu na bliskość Oceanu Atlantycznego. Ta kombinacja tworzy idealną harmonię, zapewniającą doskonałe środowisko do wzrostu i dojrzewania winogron.

Wino fermentuje w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze, po której następuje długa maceracja w kontakcie ze skórkami. Dojrzewanie odbywa się w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu przez 12 miesięcy, a następnie trunek odpoczywa przez 24 miesiące w butelkach w zaciszu adegi. Gotowe wino już od pierwszych chwil zachęca do degustacji głęboką, rubinową barwą. Nos pieści zmysły prawdziwą feerią aromatów:

skąpanych w słońcu wiśni i śliwki węgierki sownie oblanych gorzką czekoladą. Po chwili bukiet poszerza się o tony kakao, tytoni i świeżej wanilii spowitych odrobiną dymu. Ale to nie koniec! W tle odkryjemy niuanse czarnej porzeczki i dojrzałych jeżyn ze wspomnieniem ziół. Smak powiela te doznania, otulając je jedwabistym, doskonale wkomponowanym w całość garbnikiem. Jednym słowem: znakomite!