



## Sobreiro Premium Tinto

Adega de Pegoes

Product index: PO013

<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>	Vinho Regional Peninsula de Setubal

## Description

Dzieło dobrze znanej winnicy Adega de Pegoes, stworzone przez wybitnego winemakera Jaime'a Quendera. To mieszanka typowo portugalskich gron Castelao i Aragonez z domieszką popularnej i uznanej odmiany Cabernet Sauvignon. Wino spędziło 12 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego, by nabrać pełni smaku i aromatu. Już od pierwszej chwili nos pieści słodczy dojrziałych jagód, wiśni i śliwek ze wspomnieniem dębiny. Pikanterii dodaje subtelna, acz zauważalna nuta białego pieprzu i goździków. Na podniebieniu krągłe, pełne soczystej słodczy owocu z dobrze zintegrowanym garbnikiem. Na pierwszy plan wysuwają się niuanse zmiążdżonych jagód przyprószonych białym pieprzem, tartym imbirem i odrobiną gorzkiej czekolady. Wino z potencjałem starzenia. Podawać w temperaturze ok. 16-18 °C.