



Adega de Pegoes Grande Reserva

Adega de Pegoes

Numer produktu: PO051

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

Opis

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!