



Pegoes Espumante Bruto

Adega de Pegoes

Numer produktu: PO045

Kraj / region	Setubal (Portugalia)
Kolor	Białe
Smak	Wytrawne
Styl	Musujące
Pojemność	0,75 l
Apelacja	

Opis

Peninsula de Setubal to region, charakteryzujący się mikroklimatem o doskonałych warunkach endo klimatycznych. Piaszczyste, ale bogate w wodę gleby, śródziemnomorski klimat, ale z morskimi wpływami ze względu na bliskość morza - doskonała harmonia tych elementów sprzyja rozwojowi winorośli. To tu z miejscowych gron powstaje Pegoes Espumante Bruto. Dzięki produkcji przy użyciu klasycznego procesu szampańskiego otrzymujemy trunko o jasno cytrynowej barwie z drobnym i trwałym bąbelkiem i doskonałą perlnością. Aromat przywodzi na myśl akcenty cytrusów i owoców tropikalnych z dodatkiem płatków białych i żółtych kwiatów. W smaku delikatne, lekko kremowe, z dobrą kwasowością i mineralnym akcentem w tle. Na pierwszy plan wysuwają się niuanse gruszek, melona i żółtych jabłek spowitych cytrusową mieszanką pomelo i limonki. Całość wieńczy odświeżający, owocowy finisz. Dobry kompan owoców morza, sushi, ryb i drobiu. Podawać w temperaturze 8-10°C.