

<http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/9/artigo21960-1.asp>

## Espumante Santo Isidro de Pegões Bruto



Adega de Pegões, Península de Setúbal- Portugal (Wine Company, R\$ 49). Elaborado com uvas 90% Moscatel e 10% Arinto pelo método clássico champenoise. Perlage fina persistente com média abundância. Bom ataque e elegância nos aromas, com florais, leveduras, amêndoas e frutas cristalizadas. Não é meio doce como se espera da maioria dos moscatéis, mas muito seco, com ótima acidez, bom corpo e média persistência, final fresco e macio, com 11% alc. MC

*Risoto de funghi secci. Jantar em 28/07/2012.*