

# ADEGA DE PEGÕES – COLHEITA SELECIONADA

21/5/2014

[www.cooppegoes.pt/print/colheitaSelecTinto/colheitaSelecTinto.html](http://www.cooppegoes.pt/print/colheitaSelecTinto/colheitaSelecTinto.html)


Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Cabernet Sauvignon 25%, Touriga Nacional 25%, Trincadeira 25% e Syrah 25 %

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Produção de vinho:** 70 000 garrafas

**Características:**

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em cubas lagar inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

**Envelhecimento:** 12 Meses em pipas de carvalho francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

**Longevidade Prevista:** Evolução positiva pelo menos nos primeiros 8 anos.

**Prova-** Frutos vermelhos e pretos bem maduros, compota, cheio de taninos macios, final longo

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 14,0%vol

**Acidez Total:** 5.5 gr de ácido tartárico

**pH:** 3.60

**Pratos com os quais deve ser servido:** Caça, Carnes grelhadas e Queijos.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 16-18°C

**Conservação:** Local fresco, escuro com a garrafa deitada.

**História e Prémios:** Criado em 1999 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implementadas na região, é um produto moderno. Neste momento é o nosso vinho, mais premiado. Estes ao quais, se pode destacar:

- Medalha de Ouro no concurso "Challenge International du Vin/2001" em Bordeaux, França;
- Medalha de Prata no concurso "Wine Challenge/2001" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Ouro no concurso "Challenge International du Vin 2002" em Bordeaux, França;
- Medalha de Ouro no concurso "Vinalies Internationales 2002" em Paris, França;
- Troféu "Les Cidnelles" no concurso "Les Cidnelles du Vin 2003" em Bordeaux, França;
- Medalha de Bronze no concurso "International Wine Challenge 2003" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Bronze no concurso "International Wine and Spirits Competition 2003" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Ouro no concurso "Vinalies Internationales 2004" em Paris, França;
- Medalha de Prata no concurso "International Wine Challenge 2004" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Prata no concurso "Selections Mundiales des vins 2004" em Montreal, Canadá;
- Medalha de Prata no concurso "Mundus Vini 2004" na Alemanha;
- Medalha de Bronze no concurso "International Wine Challenge 2005" em Londres, Inglaterra;
- Troféu "Les Cidnelles" no concurso "Les Cidnelles du Vin 2005" em Bordeaux, França;
- Medalha de Prata no concurso "International Wine Challenge 2005" na Rússia;
- Medalha de Prata no concurso "Iberwine 2005", em Madrid, Espanha;
- Medalha de Ouro no concurso "Vinalies Internationales 2006" em Paris, França;
- Medalha de Bronze no concurso "Wine & Spirits Asia Challenge 2006" em Singapura;
- Medalha de Ouro e Melhor Vinho Tinto Português no concurso "China Wine & Spirits Challenge 2006", China;

21/5/2014

[www.cooppegoes.pt/print/colheitaSelectTinto/colheitaSelectTinto.html](http://www.cooppegoes.pt/print/colheitaSelectTinto/colheitaSelectTinto.html)

- Medalha de Prata no concurso “Mundus Vini 2006” na Alemanha;
- Medalha de Prata no concurso “Mundial de Bruxelas, 2007”, em França;
- Troféu Excelência, no concurso “Les Citadelles du Vin 2008”, em França;
- Medalha de Bronze, no concurso “Decanter World Wine Awards 2008”, em Inglaterra;
- Medalha de Prata, no concurso “International Wine and Spirits Competition 2008”, em Inglaterra;
- Medalha de Bronze, no concurso “Japan Wine Challenge 2008”, em Tóquio, Japão;
- Medalha de Prata no concurso “ International Wine Challenge 2009” em Inglaterra;
- Medalha de Bronze, no concurso “International Wine & Spirits Competition 2010”,
- Medalha de Bronze no concurso “ International Wine Challenge 2010”, Inglaterra;
- Medalha de Ouro no “Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2003” em Palmela; Portugal;
- Prémio “O Melhor Terras do Sado” no “Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2003” em Palmela, Portugal;
- Prémio “O Melhor Vinho Tinto” no “Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2003” em Palmela, Portugal;
- Medalha de Prata, no “V Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2010” em Palmela, Portugal.
  - Medalha de Ouro, no “XI Concurso de Vinhos da Península de Setúbal ” em Portugal.
  - Medalha de Prata, no concurso “Japan Wine Challenge 2011 ” no Japão.
  - Distinção de 2 estrelas, na “Prowein 2011 ” em Dusseldorf, na Alemanha.

**Detalhes de Embalamento:**

Capacidade a garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/ palete	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016000153	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000150	70	644 Kg

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (1º dia)*

<http://www.cooppegoes.pt/print/colheitaSelectTinto/colheitaSelectTinto.html>

2/2