

ADEGA DE PEGÕES – ALICANTE BOUSCHET

21/5/2014

www.cooppegoes.pt/print/alicante/alicante.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: 100% Alicante Bouschet

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 8000 unidades

Características:

Cor: Granada/opaca

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

Envelhecimento: 12 Meses em pipas de carvalho Americano e Francês, seguido de 4 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Prova- Notas de fruta preta e algumas especiarias, taninos presentes mas bem integrados, final

longo.

Longevidade Prevista: Evolução positiva pelo menos nos primeiros 7 anos.

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: A linha "Adegas de Pegões" - Monocastas - foi criada em 2005 com a finalidade de vinificar separadamente novas castas implantadas na região. Com uma imagem agressiva e moderna em garrafa personalizada é um vinho desenhado para apreciadores exigentes que apreciam grandes vinhos feitos de uma só casta. Do currículo deste vinho, podem-se destacar os seguintes prémios:

- Medalha de prata no concurso "Vinalies Internationales 2006" em Paris, França;
- Medalha de bronze no concurso "Challenge International du Vin 2006" em França
- Medalha de ouro no concurso "Concurso Mundial de Bruxelas 2006" em Lisboa, Portugal;
- Medalha de bronze no concurso "Wine & Spirits Asia Challenge 2006" em Singapura;
- Medalha de bronze no concurso "International Wine Challenge 2006" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Prata no "Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2005" em Palmela, Portugal;
- Medalha de Bronze no concurso "China Wine & Spirits Challenge 2006", China;
- Troféu Prestígio no concurso "Les Citadelles du Vin 2006" em Bordeaux, França;
- Medalha de Prata no concurso "Mundial de Bruxelas 2007" em Bruxela, Bélgica;
- Troféu Prestígio, no concurso "Les Citadelles du Vin 2008", em França;

- Medalha de prata, no concurso “Challenge International du Vin 2010”, em França;
- Grande Medalha de Ouro, no concurso “Concours Mondial de Bruxelles 2010” em Bruxelas, Bélgica;
- Medalha de Prata no “V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil”, Brasil;
- Medalha de Ouro, no “V Concurso de Vinhos da Península de Setúbal” em Palmela, Portugal.
 - Medalha de Bronze, no “Challenge International du Vin 2011” em França
 - Medalha de Bronze no “International Wine Challenge 2011” em Inglaterra
 - Medalha de Bronze no concurso “Decanter World Wine Awards 2011” em Inglaterra
 - Medalha de Prata, no “International Wine & Spirits Competition 2011” em Inglaterra
 - Medalha de Ouro, no “XI Concurso de Vinhos da Península de Setúbal” em Portugal
 - Medalha de Ouro, no “Concurso Nacional de Vinhos 2011” em Portugal.

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	5603016000696	6 x 750 ml	4,5 Kg	9,2 Kg	15603016000693	70	644 Kg

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