

ADEGA DE PEGÕES – TRINCADEIRA

21/5/2014

www.cooppegoes.pt/print/trincadeira/trincadeira.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% Trincadeira

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 10 000 unidades

Características:

Cor: Granada

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 madura e especiarias com taninos sedosos, final longo e persistente

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

Análises:

Teor de Álcool: 13,5%vol

Acidez Total: 5.4 gr de ácido tartárico

pH: 3.55

Pratos com os quais deve ser servido: Caça, Cames 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 "Adega 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:

- Prémio Revelação no "Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2005" em Palmela, Portugal;
- Medalha de Ouro no "Concurso de Vinhos da Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal 2005" em Palmela, Portugal;
- Medalha de Prata no concurso "Vinalies Internationales 2006" em Paris, França;
- Medalha de Prata no 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 "Decanter World Wine Awards 2006" em Londres, Inglaterra;
- Medalha de Prata no concurso "China Wine & Spirits Challenge 2006", China;
- Medalha de Prata no "Concours Mondial des Bruxelles 2011", em Bruxelas;

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*