



## PRIMO 2016

85% de Castelão e 15% de Tintinha, numa abordagem enológica diferenciada e artesanal. Fermenta com engajo em barricas de 500L de carvalho francês, verticais, sem tampa. Após prensa manual, estagia um ano nas mesmas barricas e envelhece na cave em garrafa, durante um período mínimo de dois anos.

PRIMO por ser o primeiro vinho de Pegos Claros que não é 100% Castelão e, por isso, PRIMO também por ser um familiar próximo dos nossos outros vinhos. Deixemo-nos surpreender por esta rara e exclusiva combinação.

---

<b>Origem</b>	DOP Palmela	<b>Cor</b>	Rubi fechado
<b>Enólogo</b>	Bernardo Cabral	<b>Aroma</b>	As notas evidentes de frutos vermelhos maduros estão envolvidas num conjunto complexo realçando aromas de mentol, especiarias e discretas notas tostadas.
<b>Castas</b>	85% Castelão; 15% Tintinha	<b>Boca</b>	Na prova é um vinho muito envolvente, com taninos presentes mas sedosos e uma acidez integrada. Tem um final de prova profundo e muito persistente.
<b>Ano</b>	2016	<b>Gastronomia</b>	Carnes grelhadas, caça e queijos.
<b>Nº Garrafas</b>	2.981 garrafas	<b>Alcool</b>	13,5%
<b>Vinificação</b>	Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg. Fermentação com 50% engajo em barricas novas de 500 litros (carvalho francês).	<b>Acidez Total</b>	5,1 g/l
<b>Estágio</b>	12 meses nas mesmas barricas de carvalho francês onde fermentou.	<b>Açúcar Total</b>	0,6 g/l
<b>Engarrafamento</b>	Engarrafado em Setembro de 2017	<b>pH</b>	3,7
<b>Solo e clima</b>	Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.		

---