



RESERVA 2018

Vinhas históricas com uma média de 70 anos. Uvas pisadas a pé no primeiro dia. Fermentação parcial com engaço em lagar. Estagia em barricas usadas de carvalho francês. Pegos Claros Reserva destaca-se pela elegância e personalidade. É um óptimo parceiro gastronómico, mas também preenche uma agradável noite de lazer, em boa companhia.

Origem	DOP Palmela	Cor	Rubi
Enólogo	Bernardo Cabral	Aroma	Aroma marcado por frutos vermelhos, amoras e ameixas pretas complexada por notas de ligeira baunilha e elegantes tostados provenientes da barrica onde estagiou, tudo bem integrado numa prova de grande qualidade.
Castas	100% Castelão	Boca	Na prova de boca é rico e elegante com taninos suaves
Ano	2018	Gastronomia	Carnes grelhadas e assados de peixe e carne.
Vinificação	Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg. Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 30% de engaço.	Álcool	13,5%
Estágio	12 meses em barricas usadas de carvalho francês.	Acidez Total	5,9 g/l
Engarrafamento	Engarrafado em Maio de 2021	Açúcar Total	1 g/l
Solo e clima	Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.	pH	3,6
