



Reserva 2016

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

Origem: DOP Palmela.

Enólogo: Bernardo Cabral.

Castas: Castelão.

Ano: 2016.

Vinificação: Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg. Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 30% de engajo.

Estágio: 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Engarrafamento: Engarrafado em Maio de 2020.

Solo e clima: Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.

Cor: Rubi.

Aroma: Amoras pretas, groselha vermelha e algum mentol, complexadas com ligeiro abaunilhado, tostados e tabaco.

Boca: Rico com taninos macios, equilibrados com uma acidez agradável. Mantém uma longa persistência.

Gastronomia: Carnes grelhadas e assados de peixe e carne.

Álcool: 13,79%.

Acidez total: 4,9 g/l.

Açúcar total: 0,9 g/l.

pH: 3.67.