



Sobreiro Premium Portugalia, Peninsula de Setubal

Winnica Adega de Pegões to nowoczesna firma, skupiająca blisko 150 winiarzy i mająca pod swoim zarządem około 1100 ha ziemi. Tak wielka spółdzielnia winiarska jest jednak dobrze działającym organizmem, nad którym pieczę trzyma utalentowany winiarz - Jaime Quendera. W swojej winnicy wykorzystuje najnowocześniejsze rozwiązanie, które oferuje dzisiejszy przemysł winiarski.

Potęga i doświadczenie Adega de Pegões, której początek stanowiła niewielka winnica założona w 1958 roku nieopodal Lizbony, daje dzisiaj gwarancję dobrych i „nowoczesnych” win, które zdobywają uznanie na całym kontynencie.

Opis wina:

Najnowsze dzieło dobrze znanej winnicy Adega de Pegoes, stworzone przez wybitnego winemakera Jaime'a Quendera. To mieszanka typowo portugalskich gron Castelao i Aragonez z domieszką popularnej i uznanej odmiany Cabernet Sauvignon. Wino spędziło 12 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego, by nabrać pełni smaku i aromatu. Już od pierwszej chwili nos pieści słodycz dojrzałych jagód, wiśni i śliwek ze wspomnieniem dębiny. Pikanterii dodaje subtelna, acz zauważalna nuta białego pieprzu i goździków. Na podniebieniu krągłe, pełne soczystej słodyczy owocu z dobrze zintegrowanym garbnikiem. Na pierwszy plan wysuwają się niuanse zmiędzonych jagód przyprószonych białym pieprzem, tartym imbirem i odrobiną gorzkiej czekolady. Wino z potencjałem starzenia.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temperaturze ok. 16-18 °C.

