



PÊGO DA MOURA

CONCEITO

A Quinta do Pêgo da Moura, situada na Serra de Grândola, é uma propriedade histórica com registo desde época do Romanos séc. I e III DC.

A cerca de 200 metros de altitude e aproximadamente 10 km do oceano Atlântico, com um Terroir único e excecional, procuramos a expressão mais vibrante das Castas Portuguesas, demonstrando todo o seu potencial para produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.

GEOLOGIA DO SOLO

Arenoso.

Vinha centenária de pé-franco, onde se produz o Castelão.

O solo é composto de areia preta e muito profundo, muito fresco.

Na vinha a oeste sente-se a brisa do oceano.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa de romã. Aroma a groselha e ameixas em calda. Notas químicas ou farmacêuticas leves típicas desta variedade. Na boca, A frescura conferida por uma vinha junto ao Atlântico, é a nota dominante.

CASTAS

100% Castelão (= Periquita)

ACOMPANHAMENTO

Carne, peixe fresco, de preferência com muitas ervas aromáticas como o alecrim e o tomilho.

Temperatura ideal para servir: 15o
É recomendada a decantação.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiros de Carvalho e estágio em barrica nova de Carvalho francês durante 12 meses e em garrafa por um período de 18 meses.

CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

Rótulo desenhado por
Jason Martin

ÁLCOOL/VOLUME 13,8%

VESTÍGIOS DE AÇÚCAR

PH 3,17

ACIDEZ TOTAL 7,1 G/L

OBSERVAÇÃO

Caixas com 3 garrafas.



IMPOSSIBLE VINEYARDS

CASTELÃO, 2015

PENÍNSULA DE SETÚBAL,
PORTUGAL