



PÊGO DA MOURA

CONCEITO

A vinha da Represa de Baixo, situada na Serra de Grândola, está plantada numa 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

Os solos onde vegetam as vinhas que originam as uvas para a produção do Alfaiate, são essencialmente xistos muito antigos, datam do Carbónico Inferior (ca. 300 MA). São solos pobres e de reação ácida, nos quais as raízes das videiras penetram em profundidade através dos planos de clivagem do xisto até às camadas inferiores mais frescas. As suas cores de tonalidades escuras absorvem a radiação solar, que durante a noite é libertada sob a forma de calor, permitindo a obtenção de uvas de elevadíssima qualidade.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com tonalidade amarelo-brilhante, denotando juventude e limpidez. No aroma, revela elevada complexidade, com destaque para notas de alperce e ameixa branca, integradas por subtis apontamentos doces, tostados e de baunilha, resultantes do estágio em barrica.

Na prova, evidência estrutura bem definida, sustentados por uma acidez fina e equilibrada, envolvida pela untuosidade conferida pelo estágio em madeira. O conjunto termina longo e harmonioso, demonstrando excelente capacidade gastronómica e potencial de evolução em garrafa.

CASTAS

Arinto, Antão Vaz, Semillon.

ANO 2024

O ciclo vegetativo de 2024 foi marcado por equilíbrio climático. Inverno e Primavera com pluviosidade acima da média, garantindo reservas hídricas adequadas, seguidos de um Verão seco com temperaturas moderadas e noites frescas, propícias a uma maturação lenta e uniforme. Estas condições favoreceram a sanidade das vinhas e permitiram uvas de excelência para vinificação.

VITICULTURA

Produção Integrada.

VINIFICAÇÃO e ESTÁGIO

Vindima manual, com seleção em vinha, seguida de prensagem pneumática de uvas inteiras. O mosto foi sujeito a decantação estática a frio durante 48 horas, assegurando máxima limpidez aromática. A fermentação iniciou-se em cuba de inox e temperatura controlada, sendo posteriormente o vinho transferido para barrica de carvalho francês de 500L, onde permaneceu em estágio durante 6 meses sobre borras finas, com bâtonnage periódica para promover volume, untuosidade e complexidade.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%
AÇÚCAR REDUTOR <= 0,6 G/L
PH 3,30
ACIDEZ TOTAL 5,59 G/L

ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza

QUANTIDADES PRODUZIDAS

2 100 garrafas



ALFAIATE COUTURE

BRANCO, 2024

PENÍNSULA DE SETÚBAL
PORTUGAL

wines of
portugal

