



# 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

As castas Arinto e Antão Vaz, desenvolvem-se em solos xistosos muito antigos, pobres e de reação ácida, nos quais as raízes das videiras penetram 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

Este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta, notas cítricas e de toranja. Na boca é fresco com uma mineralidade e acidez elegante. Boa persistência e um final de notas salinas resultado de um Terroir de eleição.

## CASTAS

Arinto

## ANO 2022

O ano de 2022 caracterizou-se por uma Primavera chuvosa e um Verão relativamente ameno, que permitiu a obtenção de uvas bem maduras e equilibradas, com uma excelente relação açucares/ácidos.

## VITICULTURA

Produção Integrada. Amândio Cruz

## VINIFICAÇÃO

Receção das uvas na adega em caixas de 15 kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensagem pneumática suave das uvas e o natural processo de decantação estática que conduz à fermentação alcoólica. Depois do período normal de fermentação em inox a uma temperatura controlada de cerca de 15 oC, o vinho foi sujeito a um período de estágio em depósito, estabilizado e finalmente engarrafado. Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do seu Terroir único e excecional.

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%  
AÇÚCAR REDUTOR 0,7 G/L  
PH 3,18  
ACIDEZ TOTAL 7,03 G/L

## ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza



# CAVEIRA

ARINTO, 2022

PENÍNSULA DE SETÚBAL,  
PORTUGAL



# 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

As castas Arinto e Antão Vaz, desenvolvem-se em solos xistosos muito antigos, pobres e de reação ácida, nos quais as raízes das videiras penetram 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

Boa intensidade aromática, onde sobressaem notas de fruta tropical. Um vinho fresco e frutado na boca com boa estrutura. Acidez bem integrada confirma a agradável sensação de equilíbrio e remete-nos para um final persistente.

## CASTAS

Antão Vaz

## ANO 2022

O ano de 2022 caracterizou-se por uma Primavera chuvosa e um Verão relativamente ameno, que permitiu a obtenção de uvas bem maduras e equilibradas, com uma excelente relação açucares/ácidos.

## VITICULTURA

Produção Integrada. Amândio Cruz

## VINIFICAÇÃO

Receção das uvas na adega em caixas de 15 kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensagem pneumática suave das uvas e o natural processo de decantação estática que conduz à fermentação alcoólica. Depois do período normal de fermentação em inox a uma temperatura controlada de cerca de 15 oC, o vinho foi sujeito a um período de estágio em depósito, estabilizado e finalmente engarrafado. Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do seu Terroir único e excecional.

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%  
AÇÚCAR REDUTOR 0,6 G/L  
PH 3,40  
ACIDEZ TOTAL 6,3 G/L

## ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza



# CAVEIRA

ANTÃO VAZ, 2022

PENÍNSULA DE SETÚBAL,  
PORTUGAL



# 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

A casta Semillon vegeta nos Regossolos arenosos de Melides, com baixa capacidade de retenção para a água e de baixa fertilidade, mas cuja cor clara, permite a reflexão da energia radiante e a plena maturação das uvas, que devido à sua proximidade ao litoral revelam uma acentuada salinidade.

## NOTAS DE PROVA

Aroma muito complexo típicos da casta, flores brancas, camomila, mel/cera, frutas secas e traços de especiarias. Na boca, é refrescante com um final evolvente e de elegância.

## CASTAS

Semillon

## ANO 2022

O ano de 2022 caracterizou-se por uma Primavera chuvosa e um Verão relativamente ameno, que permitiu a obtenção de uvas bem maduras e equilibradas, com uma excelente relação açúcares/ácidos.

## VITICULTURA

Produção Integrada. Amândio Cruz

## VINIFICAÇÃO

Receção das uvas na adega em caixas de 15 kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensagem pneumática suave das uvas e o natural processo de decantação estática que conduz à fermentação alcoólica. Depois do período normal de fermentação em inox a uma temperatura controlada de cerca de 15 oC, o vinho foi sujeito a um período de estágio em depósito, estabilizado e finalmente engarrafado. Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do seu Terroir único e excecional.

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%  
AÇÚCAR REDUTOR 0,8 G/L  
PH 3,27  
ACIDEZ TOTAL 7,1 G/L

## ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza



# CAVEIRA

SEMILLON, 2022

PENÍNSULA DE SETÚBAL,  
PORTUGAL