



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 excepcional, procuramos a expressão mais vibrante das Castas Portuguesas, demonstrando todo o seu potencial para produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução. Pela primeira vez neste terroir único fez-se um espumante de grande qualidade e de muita frescura.

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

Em prova revela-se límpido com bolha fina e de cor amarelo palha. Complexo e com uma acidez muito viva a que crescem notas de fruta cristalizada e biscoito.

CASTAS

Arinto 80%, Semillon 20%

ANO 2023

O ano de 2023 caracterizou-se por uma Primavera pouco chuvosa e um Verão que embora com alguns dias bastante quentes, se revelou ameno e de noites bastante frescas durante a maturação das uvas, o que conduziu à obtenção de uvas maduras, mas com uma acidez vibrante para a produção de espumante.

VITICULTURA

Produção Integrada. Amândio Cruz

VINIFICAÇÃO

Vindima manual segundo o método tradicional, com a segunda fermentação em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%
AÇÚCAR REDUTOR 2,9 G/L
PH 3,10
ACIDEZ TOTAL 6,28 G/L

QUANTIDADES PRODUZIDAS

3 380 Garrafas

ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza



ALFAIATE

2023

PENÍNSULA DE SETÚBAL,
PORTUGAL

