



# 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

Os solos onde vegetam as vinhas que dão origem às uvas para a produção do Alfaiate, são essencialmente xistos muito antigos datando 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 escuras permitem a absorção de radiação solar, que durante a noite é libertada sob a forma de calor, permitindo a obtenção de uvas de elevadíssima qualidade.

## NOTAS DE PROVA

De cor citrina, apresenta grande intensidade aromática, dominado por frutos exóticos e aromas florais. Na boca é vibrante e com um final fresco e persistente. Evoluirá bem durante os próximos anos.

## CASTAS

Arinto, Antão Vaz e Galego Dourado

## 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

Vindima manual, prensagem Pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 15 a 20 dias em cubas de inox.

## ESTÁGIO

Em cuba de inox com contacto com borras finas aproximadamente 4 meses.

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%  
AÇÚCAR REDUTOR 0,7 g/l  
PH 3,35  
ACIDEZ TOTAL 6,5 g/l

## QUANTIDADES PRODUZIDAS

13 000 Garrafas

## ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza

