



Caves de Pegões, Syrah, Setúbal, Portugal

Wijn op bier, geeft ook hier heel veel plezier!

De Coöperatie Pegoes werd gesticht in 1958 toen biermagnaat José Rovisco Pais zijn eigendom doneerde aan het Staatsziekenhuis van Lissabon. In het gebied startte de overheid een kolonisatie project, waarbij land werd uitgegeven aan duizenden boeren, Colons genaamd, die met elkaar wijn maakten in coöperatief verband. Tot aan de Portugese Revolutie van 1974 werd deze coöperatie financieel en technisch gesteund door de overheid. Een instabiele periode volgde. De ommekeer kwam ruim 15 jaar geleden. Vanaf die tijd zorgde een systematische modernisering ervoor dat Caves de Pegões tot de top van Portugese wijnbouwers gerekend kan worden. Hoewel het accent nog altijd ligt op het gebruik van lokale druivensoorten, worden ook klassiekers als de Syrah er met veel succes verbouwd. De modernste technieken zorgen voor de finishing touch van wat het "terroir" te bieden heeft. Zo zorgt de nabijheid van de Atlantische oceaan ervoor dat de druiven mooi tot ontwikkeling komen. Na de vergisting op RVS rijpt deze wijn 4 maanden in Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten en daarna nog 4 maanden op fles. Tijdens diverse proeverijen scoort deze wijn steevast een top drie notering: en terecht!

Proefnotitie

Rood en zwart fruit met de lichte aanwezigheid van eiken, mooi geïntegreerd in de wijn. De wijn heeft een klein kruidje, maar is toch soepel in de mond met rijpe tannines. Heerlijk fluwelen afdronk.

Het team van Henri Bloem Arnhem wenst u veel plezier met het drinken van deze wijn!

Druivensoorten:	100 % Syrah
Wijnstijl:	soepel rood
Alcoholpercentage:	14 %
Serveertemperatuur:	16-18 °C
Wijnspijsadvies:	gerechten met rood vlees, wild of kaas
Bewaaradvies:	nu tot 3 jaar na oogst
