

## Ten Mile Bridge Вино Тен Мэйл Бридж, белое сухое

**Страна:** Португалия

**Регион:** Полуостров Сетубал

**Производитель:** Cooperativa Agrícola de Sto Isidro de Pegões C.R.L.

**Сорта винограда:** Фернао Пиреш – 70%, Мускатель – 30%

**Крепость:** 12 % об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** элегантный, раскрывается нотами цитрусовых и тропических фруктов, также ощущаются деликатные цветочные нюансы

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с оттенками белых фруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, а также в сочетании с копченостями, блюдами из мяса и блюдами из трески.



## Ten Mile Bridge Вино Тен Мэйл Бридж, розовое сухое

**Страна:** Португалия

**Регион:** Полуостров Сетубал

**Производитель:** Cooperativa Agrícola de Sto Isidro de Pegões C.R.L.

**Сорта винограда:** Каштелау, Арагонеш, Турига Насионал

**Крепость:** 12 % об.

**Цвет:** светло-лососевого

**Аромат:** элегантный, раскрывается цветочными тонами, также оттенками спелых ягод, нюансами грейпфрута и желтой сливы

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с оттенками спелых ягод, клубники, малины и легкими тонами сладких специй в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** является великолепным аперитивом, его также подают к легким салатам, морепродуктам и различным блюдам из рыбы



Винодельческий кооператив Pegões (или Санто-Исидро Пегоеш) был основан в 1958 году на землях в округе деревни Пегоеш, которые португальское правительство выделило в пользование мелким винодельческим хозяйствам. В настоящее время 140 членам организации принадлежит около 900 га виноградников, расположенных в долине реки Sado и в прибрежных районах полуострова Сетубал. Эта область, богатая песчаными почвами с большим содержанием минералов, наиболее пригодна для

выращивания как местных, так и международных сортов винограда. Винный завод, принадлежащий кооперативу, оснащен пневматическими прессами и современным компьютеризированным оборудованием, с помощью которого производится контроль температуры брожения в 90 стальных чанах. Для выдержки вина ежегодно используется около 1600 дубовых бочек, а бутилирование осуществляется с применением специальной линии розлива. Главным энологом предприятия является Хайме Куендера — известный в Португалии специалист по виноделию, консультирующий около 20 производителей по всей стране. Санто-Исидро Пегоеш выпускает довольно значительный ассортимент продукции (с хорошим соотношением цены и качества), в котором 70% приходится на красные вина, а 30% составляют белые.