**Tudo sobre o vinho Pérgola**

Para os amantes de vinhos, trazemos no post de hoje diversas curiosidades e sobre uma linha de vinhos de uma vinícola que está no mercado a mais de cinquenta anos. Estamos falando nada mais nada menos do que à vinícola Campestre. Uma vinícola que tem se destacado nesse meio e que já obteve premiações em diversas partes do mundo.. Veja à seguir **tudo sobre o vinho Pérgola**.

**O que é o vinho Pérgola?**

Quando falamos a respeito do **vinho Pérgola** estamos nos referindo à uma linha de vinhos produzidos pela vinícola Campestre. A mesma tem feito muito sucesso não apenas entre os brasileiros, mas também entre pessoas de todo o mundo.

Trata-se de uma linha de bebidas que tem recebido à aprovação do público em geral. Podemos encontrá-la nas prateleiras de supermercados em todo o Brasil.

**Vinhos Pérgola e suas características**

Veja à seguir as principais características dos vinhos da linha Pérgola:

**Vinho Pérgola Tinto Seco Cabernet Sauvignon**

Com intensidade de cor vermelho vivo e tons violáceos, o Vinho Tinto Seco Cabernet Sauvignon possui um aroma frutado, com amora, nozes, herbáceos e castanha portuguesa, demonstrando harmonia na degustação. Produzido com uvas Cabernet Sauvignon, à rainha das uvas, da região de Bordeaux, no sudoeste da França esse vinho tem provado que pode levar qualquer indivíduo ao ápice da degustação.

**Vinho Pérgola Tinto Seco Seleção**

O **Vinho Pérgola Tinto Seco Seleção**  possui um aspecto visual  
de coloração vermelho violáceo intenso. Com aroma de frutas vermelhas e um toque de framboesa, além de sabor intenso, corpo médio, persistente, esse vinho se torna ótimo para harmonização com carnes vermelhas, frango assado, pizzas, entre outros pratos que podem compor um belo jantar.

**Vinho Pérgola Branco Suave Seleção**

Com aspecto visual amarelo ouro brilhante, o **Vinho Pérgola Branco Suave Seleção** traz um aroma floral com frutas e mel. Esse vinho traz um paladar agradável, sabor persistente e suave. Uma ótima opção para combinar com queijos suaves, carnes brancas, risotos e muito mais.

**Vinho Pérgola Tinto Suave Seleção**

Esse vinho possui aspecto visual de cor vermelho violáceo, aroma de frutas vermelhas e frescos. Com o paladar equilibrado, doce e harmonizado, o Vinho Pérgola Tinto Suave Seleção pode se tornar a melhor opção para o indivíduo, ainda mais quando harmonizado com massas italianas.

**Vinho Pérgola Branco Seco Moscato**

O **Vinho Pérgola Branco Seco Moscato** possui umaspecto visual de cor palha esverdeado, límpido e Brilhante. Seu aspecto olfativo é agradável e lembra aromas florais, evidenciando frutas frescas. Um sabor agradável ao paladar que apresenta uma certa refrescância.

**Vinho Pérgola Branco Seco Seleção**

Com um tom amarelo intenso e reflexos dourados. O Vinho Pérgola Branco Seco Seleção possui aromas foxado, lembra flores brancas e frutas tropicais maduras. Quanto ao sabor, esse vinho remete frescor, paladar agradável e corpo de média intensidade. Essa é uma ótima opção para harmonizar com todos os tipos de queijos.

**Cooler Pérgola, conheça suas características**

Para quem prefere bebidas com um teor alcoólico abaixo de 7%, à linha Pérgola proporciona à seus clientes à famosa bebida conhecida como Cooler. Essa é basicamente à mistura do vinho com suco de outras frutas. Uma bebida com baixo teor alcoólico, calórico e que possui um ótimo sabor. Veja à seguir as características da bebida conhecida como Cooler:

**Cooler Pêssego Tinto**  
 Com coloração rose claro e límpido, o **Cooler Pêssego Tinto da** linha Pérgola possui um aroma frutado de intensidade idêntico a fruta. Além é claro do sabor doce, refrescante e agradável. Uma mistura de vinho tinto e suco de pêssego traz essa bebida para quem nao gosta de ingerir muito álcool, já que seu teor alcoólico é de 4,2% Vol.

**Cooler Pêssego Branco**

A mistura do vinho branco e suco de pêssego é o que traz sabor ao **Cooler Pêssego Branco** da linha Pérgola. Essa apresenta uma cor amarelo palha com reflexos dourados e aroma frutado de grande intensidade. Além do sabor doce, refrescante e agradável. Essa bebida também possui um teor alcoólico de 4,2% Vol.

**Você sabe a diferença entre o vinho pérgola seco e o suave?**

Podemos afirmar que o Vinho Suave é feito especificamente para ser mais doce, ou seja, agradavel para aquelas pessoas que não gostam de bebidas muito amargas ou sem açúcar.

Por outro lado o vinho seco quase não possui adição de açúcar. Portanto tudo depende do costume de quem vai ingeri-lo, normalmente quando o indivíduo começa a beber vinho tende a optar pelo suave, mas com o passar do tempo pode deixá-lo de lado e optar por uma versão com menor adição de açúcar.

O vinho o seco é conhecido como vinho fino de mesa. O mesmo é elaborado com uvas mais nobres, tais como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, entre outras. Esses normalmente possuem baixo teor de açúcar, naturalmente da uva, e possuem até 3,5 gramas de açúcar por litro.  
 O vinho suave é considerado uma bebida de qualidade mais baixa. Isso porque é elaborado com uvas mais comuns, tais como Concord, Herbemont, Niágara, Isabel e outras. O mesmo possui alto teor de açúcar, geralmente acima de 20 gramas por litro.

**À importância vinho nos dias de hoje**

Podemos afirmar que nos últimos cento e cinquenta anos à fabricação de vinhos em todo o mundo foi completamente revolucionada. Nao apenas obtivemos o controle da temperatura no processo de fermentação, como também acesso à maquinários muito mais sofisticados para à realização das colheitas.

À tecnologia tem facilitado na garantia da qualidade e mais uma vez, podemos perceber o quanto essa bebida evoluiu nos últimos anos. Porém sabemos que para se obter um bom vinho é preciso muito trabalho e dedicação.