



HERDADE DO PERDIGÃO®  
PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

O Herdade Perdigo Reserva é um vinho que vibra  
De emoções e murmura aromas do Norte Alentejano.



## Herdade do Perdigo Reserva Branco

### Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

### Castas

Antão Vaz (100%)

### Produção

A colheita é manual e antes do desengace total, as uvas são criteriosamente seleccionadas. O mosto, obtido por suave prensagem, decanta de forma natural durante 48h, sendo de seguida transferido para barricas de Carvalho Francês, onde decorre a fermentação. Segue-se um estágio na própria barrica de 6 meses, com "batonnage".

### Notas de prova

Cor citrina. Aroma a citrinos, toques de fruta tropical com nuances a madeira. Expressivo. Elegante, texturas finas e frescas.

### Serviço

Recomendamos o serviço a 12°C

### Harmonia vinho/iguarria

Bacalhau confitado sobre um risotto de coentros. Pregado no forno. Queijos de Pasta Mole.

### Enologia/ Winemaker – David Patrício

Enologia/ Winemaker: David Patrício  
Teor Alcoólico/ Alcohol – 14% (v/v)  
Acidez Total/ Total Acidity – 6,0 g/L  
Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,35 g/L  
Açúcar Residual/ Residual Sugar – 1,4 g/L

PROVA DA SAFRA 2008.

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.