



HERDADE DO PERDIGÃO®
PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

Terras de Monforte identifica, inequivocamente, o Alto Alentejo e a Herdade do Perdigo.



Terras de Monforte Escolha Tinto

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

Produção

As uvas foram seleccionadas criteriosamente e totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu em cubas de inox a temperatura controlada. Após um período de maceração, foi transferido para barricas de carvalho Americano e Francês onde estagiou durante 16 meses. Foi ligeiramente filtrado

Notas de prova

Notas de bolo com nougat, Fruto maduro e em passa com leve canela. Corpo sedoso na boca, taninos finos, bela frescura de conjunto.

Serviço

Recomendamos o serviço a 18°C.

Harmonia vinho/iguaria

Cozido à Portuguesa. Lebre ou coelho bravo com feijão branco.

Enologia/ Winemaker – David Patricio

Teor Alcoólico/ Alcohol – 14% (v/v)
pH – 3,54
Acidez Total/ Total Acidity – 5,4 g/L
Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,72 g/L
Açúcar Residual/ Residual Sugar – 3,2 g/L

PROVA DA SAFRA 2008.

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