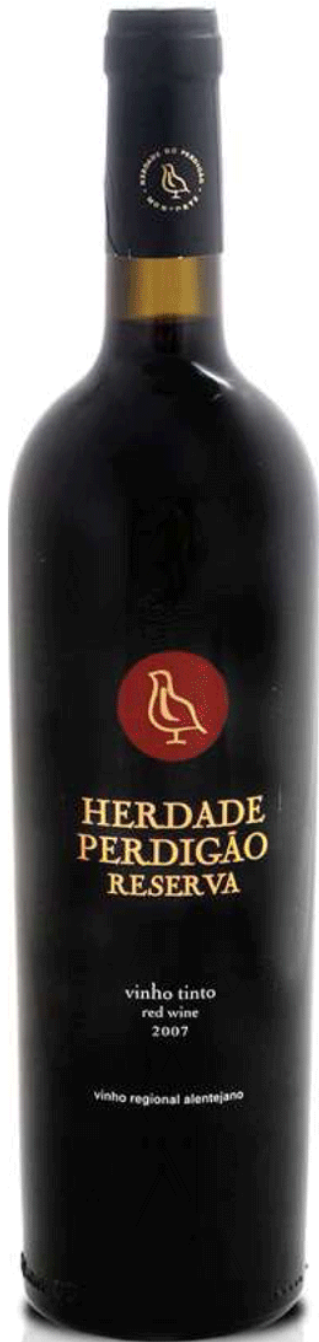




HERDADE DO PERDIGÃO®
PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

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



Herdade do Perdigo Reserva Tinto

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Trincadeira (80%), Aragonez (15%) e Cabernet Sauvignon (5%)

Produção

A vindima é manual sendo as uvas provenientes da vinha mais antiga da propriedade onde se procede à monda. Os cachos são totalmente desengaçados e fermentam em balseiros de 5.000L Seguin Moreau, a temperatura controlada. O vinho estagia em barricas 100% novas de carvalho Francês durante 18 meses e em garrafa 18 meses, no mínimo.

Notas de prova

Possui cor granada com ligeiros tons acastanhados, sucedendo-se aromas de chocolate amargo, especiarias envolvidas por notas de tosta bem integradas. Na boca é um vinho estruturado com boa acidez e longa persistência..

Serviço

Recomendamos o serviço a 18°C

Harmonia vinho/iguaria

Perdiz à Portuguesa. Roti de borrego com ervas. Empada de caça

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 14,5% (v/v)

Acidez Total – 5,3 g/L

Acidez Volátil – 0,84 g/L

Açúcares Totais – 3,2 g/L

Produção/Production – 15.000 garrafas

PROVA DA SAFRA 2008.

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