

QUINTA DO PERDIGÃO



90 Pontos Robert Parker / Mark Squires.

"The 2008 ALFROCHEIRO was aged in French oak for 12 months. Crisp and steely, yet nicely tamed and caressing in texture, this is a lovely Alfrocheiro, a bit too oak tinged early on, but mostly overcoming it nicely and showing good depth for the grape and vintage. I started out liking the Touriga Nacional here better, but I was won over by this beautifully structured Alfrocheiro, a pleasure to drink, with some tannic bite but overall good balance. This is a graceful performance that is easy to like. Drink now-2018."

Medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos, Santarém 2011

Este vinho nasceu em apenas um hectare de vinha, em forma de meia lua, exposta a sul, de uvas Alfrocheiro-Preto, das mais delicadas e expressivas do Dão, tendo paralelismo com o "Pinot Noir".

Educado em barricas de 225 litros de madeira de carvalho, das melhores tanoarias de França, Borgonha e Bordéus – Cognac, durante 12 meses.

Cor ruby, aroma frutado de amora, cereja e marmelada, casando com notas balsâmicas, café, tomilho e pimenta preta.

O sabor é pleno de frescura, elegante e sensual, com estrutura delicada de taninos finos, demonstra equilíbrio. É memorável!

Servir à temperatura de 16°C, em solitário, acompanhando entradas, pratos vegetarianos, peixe, carnes brancas, sobremesas, café e chocolate.

Ficha Técnica:

Região: Dão País: Portugal Clima: Continental Espécie: Tinto Uvas: Alfrocheiro-Preto Colheita: 2008
Enologia: José Perdigão e Vines & Wines Volume: 14% Vol. Açúcares totais: 2,9 g/dm³ Acidez total: 5,2 g/dm³ Ph: 3,89 Engarrafado: 4.000 garrafas de 750 ml.

PROVA DA SAFRA 2007.

Vinhos de Portugal. Palestra com Rui Falcão em 07/04/2014.