

<http://garrafeira5estrelas.com/vinho-do-dao/534-quinta-do-perdigao-reserva-tinto-2006.html>



## Quinta do Perdigão Reserva Tinto 2006

Aroma de amora, framboesa, groselha, ginja e ameixa seca, casando-se com mentolados, cânfora, ervas de Provence, chá earl grey, cacau e noz. É intenso e muito fresco, com taninos finos estruturantes. É persistente. Revela grande potencial de guarda. É memorável!

19,90 € com iva

1

ADICIONAR

### Características Gerais:

Ano: 2006  
Volume: 750 ml  
Tipo: Tinto

### Castas:

Touriga-Nacional 50%, Tinta-Roriz / Aragonês (Tempranillo) 20%, Jaen (Tinta Mencia) 20%, e Alfocheiro 10%

### Teor Alcoólico:

14%

### Estágio:

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

### Sugestões de Consumo:

Decantar e servir à temperatura de 16° C, com pratos de peixe, carnes vermelhas, queijos e sobremesas. Produção familiar em apenas 7 hectares de vinha amiga do ambiente.

### Enólogo:

José Perdigão e Vines & Wines

### Prémios:

17 pontos em 20, por Luís Lopes, Revista de Vinhos Fevereiro 2013

*Safra 2006. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*