

3+

# TAPADA DO FIDALGO

Branco

Vinho Regional Alentejano Colheita Branco



## A TERRA

À vista de Reguengos de Monsaraz, no extenso e intrigante Alentejo, encontra-se o Monte dos Perdigões na posse da família Granadeiro desde 2001. Foi em tempos casa de Damião de Góis, humanista Luso do Séc. XVI e mais tarde do ilustre maestro e compositor Luís de Freitas Branco, que aqui compôs algumas das suas obras mais marcantes. É um lugar marcado pela sensibilidade artística, pensamento livre e obra feita.

Aqui nasceu a Adega do Monte dos Perdigões, por entre as vinhas que se veem renascer ano após ano, numa fusão entre o passado e o futuro, onde imperam materiais nobres como o mármore alentejano e o carvalho francês. Aqui são criados os vinhos do Monte dos Perdigões, vinificados e engarrafados sob o rigoroso controlo de uma dedicada e inspirada equipa técnica e o enorme respeito pela mãe natureza.

## O ENÓLOGO

Pedro Baptista estudou Enologia na École Supérieure d'Oenologie de Montpellier, França. Iniciou os seus trabalhos na Fundação Eugénio de Almeida na vindima de 1994 e em 2002 no Monte dos Perdigões. Atualmente é o responsável máximo pelos vinhos de ambas as empresas.

## O VINHO

Este vinho branco vem de uma primavera fresca e suave, que lhe conferiu frescura e acidez. Boa companhia para refeições leves, assim como para saladas, mariscadas e peixes grelhados.

## NOTAS DE PROVA

**COR:** Citrina com reflexos esverdeados..

**AROMA:** Flor de laranjeira e fruta fresca.

**PALADAR:** Fresco e seco.

**FINAL DE PROVA:** Frutado e elegante.

**TEMPERATURA SERVIÇO:** 8°C a 10°C.

**ACOMPANHAMENTO:** Peixes grelhados, mariscos, saladas.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

### CASTAS:

Arinto, Viognier e Antão Vaz.

### ESTÁGIO:

3 meses em "sur-lies", seguindo-se o engarrafamento.

### VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes das vinhas do Monte dos Perdigões foram cuidadosamente selecionadas, tendo sido prensadas e fermentadas por bica aberta, em inox, com temperatura controlada de 14°C.

**TEOR ALCÓOLICO:** 13,5%

**ACIDEZ:** 5,7 gr/l

**pH:** 3,10

**AÇÚCARES:** < 5 gr/l

## INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

**EAN13:** 5604098011020

**PESO DA GARRAFA:** 1,16 kg



**ITF 14:** 15604098011027

**PESO DE CAIXA DE 6 UN.:** 7 kg

**MEDIDAS(cm)** 32,5 X 24 X 16,5



**PALETE:** 100 caixas

**FIADA:** 25 caixas

**MEDIDAS(m):** 1,20 x 1,61 x 0,80



**MONTE DOS PERDIGÕES** - Apartado 147 - 7200-909 Reguengos de Monsaraz

Telf: +351 266 503 101 • Fax: +351 266 501 499

**COORDENADAS GPS** 38°27'15.6" N 7°32'05.6" W

www.montedospedigoes.pt • geral@granadeirovinhos.com



*Safra 2014. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.*