

<https://www.lepetitsommelier.com.br/Tapada-do-Fidalgo-Branco-2015>



TAPADA
DO FIDALGO

Tapada do Fidalgo Branco 2015

Enólogo: Pedro Baptista (Foi eleito Enólogo do Ano em 2010 pela conceituada revista portuguesa “Wine – Essência do Vinho”)

Safra: 2014

Volume: 750ml

Tipo: Branco

Elaboração

Teor Alcoólico: 13,5%

Uvas: Arinto e Antão Vaz

Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Vinícola: Tapada do Fidalgo

Impressões do Sommelier

Apresentação/cor: Citrino com reflexos esverdeados

Aroma: Fruta tropical (ananás) e pera com ligeiras notas minerais

Notas de Prova: Na prova apresenta-se fresco, com bom volume, jovem e elegante

Serviço

Temperatura sugerida de serviço: 8°C – 10°C

Conservação / Validade: Para o vinho mostrar todo o seu potencial, o mesmo deve ser armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. Válido por prazo indeterminado desde que conservado nessas condições

À vista de Reguengos de Monsaraz, e poucos quilômetros da histórica aldeia de Monsaraz, encontra-se o Monte dos Perdigões, fazenda onde se localiza a adega onde é produzido, recorrendo unicamente a uvas de vinhas próprias, o Tapada do Fidalgo. Na posse da família Granadeiro desde 2001, o Monte dos Perdigões foi em tempos (SEC. XVI) casa de Damião de Góis e gerações mais tarde, durante a parte final do século XIX e primeira metade do século XX, o grande mestre da música portuguesa, D. Luís de Freitas Branco, que aqui compôs algumas das suas mais marcantes obras. O Monte dos Perdigões é por isso, desde sempre, um lugar marcado pela sensibilidade artística e pensamento livre.

O Tapada do Fidalgo é propriedade de Henrique Granadeiro que nascido no Alentejo é apaixonado pela sua terra e pelos vinhos alentejanos. Fez uma brilhante carreira como executivo em grandes empresas portuguesas. Faz parte do Conselho de Administração da Fundação Eugénio de Almeida desde 1987. A sua atuação foi e é fundamental para o crescimento contínuo que a Fundação Eugénio de Almeida alcançou nestes últimos 20 anos.

Em 1997 realizou o sonho de produzir o seu próprio vinho ao adquirir o Monte dos Perdigões. Neste seu projeto de vida aplica os mesmos princípios de qualidade responsáveis pelo sucesso da Fundação Eugénio de Almeida. Nesta bonita adega imperam materiais nobres como o mármore alentejano e o carvalho francês “allier” são vinificados e engarrafados os vinhos Tapada do Fidalgo sob o rigoroso controle de uma dedicada equipe chefiada pelo enólogo Pedro Baptista e inspirados pela visão de autor de Henrique Granadeiro.

Safra 2015. Jantar em 27/12/2018 na Cantina dos Açores. La Vinia.