



HERDADE DO PERDIGÃO®
PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

Um vinho para o apreciador que exige
Qualidade a preços acessíveis .



Vinha do Almo Escolha Tinto

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Touriga Nacional, Trincadeira e Aragonez.

Produção

A vindima é manual e os cachos, à entrada da adegas, são totalmente desengaçados e vão a fermentar em cubas cónicas. Estagia em depósitos inox e posteriormente em Barricas de Carvalho Francês ao longo de 8 meses.

Notas de prova

Cor granada com aroma de frutos silvestres, ligeiras notas vegetais e algumas mesclas de madeira. Estrutura equilibrada com taninos suaves.

Serviço

Recomendamos o serviço a 18°C.

Harmonia vinho/iguarria

Migas de batata com Leitão frito; Borrego Assado

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 14% (v/v)

pH – 3,7

Acidez Total/ Total Acidity – 5,5 g/L

Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,60 g/L

Açúcar Residual/ Residual Sugar – 2,4 g/L