



HERDADE DO PERDIGÃO®

PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

O Herdade Perdigo Reserva é um vinho que vibra
De emoções e murmura aromas do Norte Alentejano.



Herdade do Perdigo Espumante Bruto Branco

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Arinto

Produção

e fermentam em balseiros de 5.000L Seguin Moreau, a temperatura controlada. O vinho estagia em barricas 100% novas de carvalho Francês durante 18 meses e em garrafa 18 meses, no mínimo.

Notas de prova

Cor cítrica, revela bolha fina e persistente. com aromas a lembrar frutos secos e alguma lima. Delicado, denota frescura e final persistente. Elegante e harmonioso.

Serviço

Recomendamos o serviço a 6 - 8°C.

Harmonia vinho/iguarria

"Foie-gras." Salmão fumado. Frutos secos.

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 12% (v/v)

pH – 3,04

Acidez Total – 6,0 g/L

Acidez Volátil – 0,18 g/L

Açúcar Residual/ Residual Sugar – 1,8g/L

Pressão/ Bar – >5,5

Produção/Production – 10.000 garrafas/bottles