



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 Tinto

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Touriga Nacional e Alfrocheiro

Produção

A vindima é manual. A fermentação decorre em cubas de inox a temperatura controlada (12-14°C). Após um curto período de estágio em inox, a segunda fermentação decorre na garrafa por um período mínimo de 12 meses, efectuando-se de seguida o remoage para se proceder ao degorgement

Notas de prova

Cor rubi, revela bolha fina e cordão de espuma persistente. Com aroma a geleia de morangos e amoras pretas silvestres. No palato tem uma boa estrutura tânica complementada com uma acidez no ponto.

Serviço

Recomendamos o serviço a 6 - 8°C.

Harmonia vinho/iguarria

"Foie-gras" Salmão fumado. Frutos secos.

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 12,5% (v/v)

pH – 3,30

Acidez Total – 6,30 g/L

Acidez Volátil – 0,60 g/L

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

Pressão/ Bar – >5,5

Produção/Production – 4.000 garrafas/bottles