



HERDADE DO PERDIGÃO®  
PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

Terras de Monforte identifica, inequivocamente, o  
Alto Alentejo e a Herdade do Perdigo.



## Terras de Monforte Escolha Tinto

### Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

### Castas

Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

### Produção

As uvas foram seleccionadas criteriosamente e totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu em cubas de inox a temperatura controlada. Após um periodo de maceração, foi transferido para barricas de carvalho Americano e Francês onde estagiou durante 16 meses. Foi ligeiramente filtrado

### Notas de prova

Notas de bolo com nougat, Fruto maduro e em passa com leve canela. Corpo sedoso na boca, taninos finos, bela frescura de conjunto.

### Serviço

Recomendamos o serviço a 18°C.

### Harmonia vinho/iguarria

Cozido à Portuguesa. Lebre ou coelho bravo com feijão branco.

### Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 14% (v/v)

pH – 3,54

Acidez Total/ Total Acidity – 5,4 g/L

Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,72 g/L

Açúcar Residual/ Residual Sugar – 3,2 g/L