



HERDADE DO PERDIGÃO®

PORTUGAL ALENTEJO MONFORTE

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



Terras de Monforte Branco

Região/Denominação

Alentejo / IGP Alentejano

Castas

Alfrocheiro e Aragonez

Produção

A vindima foi feita manualmente e os cachos são mantidos a baixas temperaturas para minimizar oxidações e perdas de qualidade. Os cachos foram directamente para a prensa onde ficam em maceração por algumas horas. Após clarificação estática (durante 48h), o mosto foi trasfegado e a fermentação processou-se a 14°C, tendo uma duração de, aproximadamente, 3 semanas.

Notas de prova

Cor rosada, com aromas a fruta vermelha e rebuçados. Na boca, apresenta uma groselha gulosa aliada a uma acidez perfeita que o transforma num equilibrado, fresco e apetitoso néctar.

Serviço

Recomendamos o serviço a 8- 10°C.

Harmonia vinho/iguarria

Acompanha especialmente bem pastas italianas e pizzas.

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 12% (v/v)

pH – 3,32

Acidez Total/ Total Acidity – 6,0 g/L

Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,34 g/L

Açúcar Total/ Total Sugar – 1,8 g/L

Produção/production- 7000 garrafas/bottles