



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

Antão Vaz, Arinto e Verdelho

Produção

A vindima é feita manualmente e os cachos são mantidos a baixas temperaturas para minimizar oxidações e perdas de qualidade. Após clarificação estática (durante 48h), o mosto é trasfegado e a fermentação processa-se a 14°C, tendo uma duração de, aproximadamente, 3 semanas. Após a fermentação, o vinho é mantido em contacto com as borras finas durante alguns meses.

Notas de prova

Cor citrica. Apresenta aromas de fruta tropical, flores e carácter mineral. Na boca é macio, envolvente e com acidez perfeita.

Serviço

Recomendamos o serviço a 10 -12°C.

Harmonia vinho/iguaria

Espargos selvagens, peixes variados e requintados frutos do mar.

Enologia/ Winemaker – David Patrício

Teor Alcoólico/ Alcohol – 13% (v/v)

Acidez Total/ Total Acidity – 4,9 g/L

Acidez Volátil/ Volatile Acidity – 0,44 g/L

Açúcar Totais/ Total Sugar – 1,4g/L

Produção/ Production – 15.000 garrafas/ Bottles