



*Vinhos^{com}
distinção*

FICHAS TÉCNICAS 2010



Ficha técnica

HERDADE DO PERDIGÃO RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2003



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

Fruto de uma cuidadosa selecção das melhores uvas brancas, é com grande sentido de responsabilidade que a Herdade do Perdigo produz, nos melhores anos, este reserva branco.

Caracterizado pela elevada complexidade, sempre associada ao balanço e equilíbrio geral do néctar, é um vinho vocacionado para a alta gastronomia e para a excelência. Apesar do elevado patamar de qualidade o Herdade do Perdigo Reserva Branco é alvo permanente de afinações, beneficiando sempre que é feio, da escolha da matéria prima de toda a extensão da vinha da propriedade.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A colheita é manual para caixas de 20 kg e, antes do desengace completo, as uvas são cuidadosamente seleccionadas. O mosto obtido após suave prensagem decanta de forma natural durante 48 horas.

A fermentação ocorre em barricas novas de carvalho francês, seguida de um estágio em madeira de 6 meses, com "battonage".

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor dourada, com aromas onde se misturam notas de tosta, frutos tropicais e algum citrino. Na boca surge-nos um vinho intenso, mas simultaneamente fresco, elegante e delicado, com acidez equilibrada e um toque mineral.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 12-14°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Bacalhau confitado sobre um risotto de coentros. Pregado no forno ou aves brancas.

CASTAS Antão Vaz (100%)

TEORALCOÓLICO 13,0% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 6,5 g/L

PH 3,22

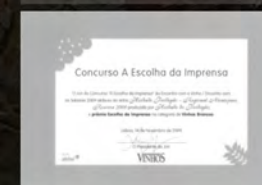
ACIDEZ VOLÁTIL 0,52 g/L

AÇÚCARES REDUTORES
1,9 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Julho de
2009

PRODUÇÃO 6.600 garrafas





Ficha técnica

HERDADE DO PERDIGÃO RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2006

Consagrado diversas vezes como um dos melhores vinhos portugueses, é com grande sentido de responsabilidade que a Herdade do Perdigo produz, nos melhores anos, o Herdade do Perdigo Reserva. Caracterizado sobretudo pela elevada complexidade, sempre associada ao balanço e equilíbrio geral do néctar, é um vinho vocacionado para a alta gastronomia, tendo sempre vida longa nas caves de quem o possuir. Apesar de ter atingido já as mais elevadas classificações, o Herdade do Perdigo Reserva é alvo permanente de afinações, beneficiando, sempre que é feito, da escolha da melhor matéria prima na vinha da propriedade.

"Um dos melhores vinhos apresentado por este Produtor, que mostra o que de melhor se faz no Alentejo" – Prémio de Excelência (18,5) – Revista de Vinhos.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é feita à mão, sendo as uvas provenientes das vinhas mais antigas da propriedade (Vinha da Marcela), onde previamente se procedeu a uma monda de cachos, por forma a ter melhores resultados de concentração de cor e estrutura. Após selecção, os cachos são totalmente desengaçados, fermentando as uvas em balseiros de carvalho francês (Seguin Moreau) de 5000 L, a temperatura controlada.

Após um período de maceração, o mosto passa para barricas de carvalho francês (225l) onde se processa a fermentação maloláctica, de forma espontânea. Todo o vinho permanece nas barricas por um período de 18 meses, seguindo-se 12 meses em garrafa. Não é filtrado, podendo criar depósito.

NOTAS DE PROVA

A uma cor granada com ligeiros tons acastanhados, sucedem-se aromas de frutas negras em compota, algumas notas vegetais, especiaria e notas de tabaco e chocolate amargo. Na boca é um vinho estruturado, complexo e de longa persistência.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 18°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Perdiz à portuguesa. Rôti de borrego com ervas. Empada de caça.

CASTAS Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 14,50% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,60 g/L

PH 3,63

ACIDEZ VOLÁTIL 0,69 g/L

EXTRACTO SECO 28,2 g/l

ENOLOGIA David Laureano

PRODUÇÃO 22 000 garrafas





Ficha técnica

HERDADE DO PERDIGÃO

ESPUMANTE BRANCO - MÉTODO CLÁSSICO - BRUTO

Herdade do Perdigo Espumante Branco é uma das mais recentes apostas desta empresa, que pretende continuar a produzir novos produtos, no patamar de qualidade a que vem habituando os seus consumidores. Este espumante foi desenhado com respeito pela tradição do processo clássico, apresentando características únicas, conferidas pelo "Terroir" do Norte Alentejano; receita de sucesso para um espumante diferente.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

Após selecção das uvas, a fermentação decorre em cubas de inox a uma temperatura controlada (12-14°C). A 2ª fermentação, em garrafa, é feita por um período mínimo de 9 meses, até ser efectuado o "degorgement".

NOTAS DE PROVA

Cor citrina pálida, revela uma bolha finíssima, com aromas de frutos secos e tosta. Delicado, denota uma boa frescura e mineral, associada a uma acidez equilibrada e final persistente. Elegante e Harmonioso.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 8-10°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Entradas tipo Foie-gras, peixe fumado e frutos secos.

CASTAS - Arinto

TEORALCOÓLICO 12,5% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,8 g/L

PH 3,03

ACIDEZ VOLÁTIL 0,27 g/L

EXTRATO SECO 20,1 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Dezembro de 2009

PRODUÇÃO 6 000 Garrafas





Ficha técnica

TERRAS DO MARQUÊS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2008

O Alentejo precisa de vinhos emblemáticos numa época em que a globalização é uma realidade. Terras de Marquês vem ao encontro dessa necessidade e resulta numa criteriosa selecção de uvas das castas Trincadeira, Aragonês e Cabernet Sauvignon.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima realiza-se manualmente para caixas de 25 kg. Após desengace completo e esmagamento suave, as uvas fermentaram em depósitos de inox a temperatura controlada. Após um estágio breve em madeira, o vinho é ligeiramente filtrado e engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor granada violácea, típico da sua juventude. No aroma surge fruta madura com algumas notas de especiarias. Estruturado, complexo e com taninos bem balanceados é capaz de mostrar um final persistente e muito agradável.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características de fruta e frescura deste vinho, aconselha-se o consumo a 16°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Massa à Bolonhesa, Bochechas de porco preto.

CASTAS - Trincadeira, Aragonês & Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 13,0% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,55 g/L

PH 3,56

ACIDEZ VOLÁTIL 0,6 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 4,8 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Dezembro de 2009

PRODUÇÃO 125 000 Garrafas





Ficha técnica

TERRAS DE MONFORTE

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2008

Terras de Monforte identifica univocamente a Herdade do Perdigo e é um dos emblemas.

É um vinho com a assinatura inconfundível do Alto Alentejo e em particular de Monforte – vila situada junto à amrgem esquerda da Ribeira Grande.

Pelas suas características ideais para o cultivo da vinha e do vinho, as terras de Monforte desde à 2000 anos a esta parte, são uma terra de vinhos.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

As uvas após colheita manual, são colocadas em pequenas caixas de 20 kg, a uma temperatura de 8°C, para garantir um processo tecnológico isento de riscos de oxidação e perdas de qualidade.

A fermentação decorre a baixas temperaturas em depósitos de inox, e após o seu final, o vinho permanece alguns meses sobre uma fina borra de leveduras, após o que é engarrafado e lançado no mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aroma a lembrar frutos tropicais frescos, ligeiras notas citricas e algum carácter mineral. A sua estrutura é marcante, a lembrar o Alentejo, sem no entanto deixar de ser fresco e atractivo, permitindo uma agradável degustação.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 10-12°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Espargos selvagens, peixes variados e requintados frutos do mar.

CASTAS Antão Vaz, Arinto e Verdelho

TEORALCOÓLICO 12,5% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,9 g/L

PH 3,18

ACIDEZ VOLÁTIL 0,26 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 1,4 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Fevereiro 2009

PRODUÇÃO 35 000 Garrafas





Ficha técnica

TERRAS DE MONFORTE

VINHO REGIONAL ALENTEJANO ROSÉ 2009



Terras de Monforte identifica univocamente a Herdade do Perdigo e é um dos seus emblemas.

É um vinho com a assinatura inconfundível do Alto Alentejo e em particular de Monforte – vila situada junto à margem esquerda da Ribeira Grande.

Pelas suas características ideais para o cultivo da vinha e do vinho, as terras de Monforte desde à 2000 anos a esta parte, são uma terra de vinhos.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

Vinificadas separadamente, as uvas são colocadas em depósitos de inox, onde se processa uma maceração pelicular entre 12 a 24 horas, para uma suave extracção de cor.

A fermentação decorre em cubas de inox, em câmara de frio, a uma temperatura controlada de 12°C.

NOTAS DE PROVA

Associada a uma profunda cor rosada, sentimos aromas frescos a morangos e framboesas. Apresenta uma boa estrutura, elegante, fresco e de persistência prolongada

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características de fruta e frescura deste vinho, aconselha-se o consumo a 12°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Carnes brancas, peixe assado no forno, saladas e marisco.

CASTAS Aragonez &
Alfrocheiro
TEORALCOÓLICO 13,5% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,8 g/L

PH 3,15

ACIDEZ VOLÁTIL 0,29 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 2,0 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Março de
2010

PRODUÇÃO 6 600 Garrafas



Ficha técnica

TERRAS DE MONFORTE

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2007

Terras de Monforte identifica univocamente a Herdade do Perdigo e é um dos seus emblemas.

É um vinho com a assinatura inconfundível do Alto Alentejo e em particular de Monforte – vila situada junto à margem esquerda da Ribeira Grande.

Pelas suas características ideais para o cultivo da vinha e do vinho, as terras de Monforte desde à 2000 anos a esta parte, são uma terra de vinhos.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é feita à mão para caixas de plástico de 25 kg. Os cachos são totalmente desengaçados, fermentando depois as uvas em cubas inox, a temperatura controlada. Após ligeira maceração, ocorre a fermentação maloláctica, de forma espontânea. A maturação processa-se em inox durante seis meses, sendo uma pequena parte do lote estagiada em barricas novas de carvalho francês e americano. O engarrafamento é antecedido de uma filtração ligeira.

NOTAS DE PROVA

Um vinho com a assinatura inconfundível do Alto Alentejo e, em particular, de Portalegre. A acidez dá-lhe frescura, sem perder a untuosidade. Vinho para boas jornadas gastronómicas.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 16°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Queijos de ovelha curados. Bacalhau à Lagareiro. Rosbife à inglesa.

CASTAS Trincadeira, Aragonez e Alfrocheiro

TEORALCOÓLICO 13,5% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,5 g/L

PH 3,68

ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 2,7 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Julho de 2009

PRODUÇÃO 120 000 Garrafas





Ficha técnica

TERRAS DE MONFORTE

RESERVA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2007

Terras de Monforte identifica univocamente a Herdade do Perdigo e é um dos emblemas.

É um vinho com a assinatura inconfundível do Alto Alentejo e em particular de Monforte – vila situada junto à margem esquerda da Ribeira Grande.

Pelas suas características ideais para o cultivo da vinha e do vinho, as terras de Monforte desde à 2000 anos a esta parte, são uma terra de vinhos.

A entrada num universo exótico de sensações, reservado aos vinhos de eleição.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é manual para caixas de 25 kg. Os cachos são totalmente desengaçados, fermentando em cubas inox, a temperatura controlada. Após fermentação o vinho estagia em barricas de carvalho Francês e Americano, ao longo de 16 meses. Antes do engarrafamento, é ligeiramente filtrado, estagiando alguns meses em garrafa, antes de ser lançado para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor granada, com aromas a compota e fruta madura. Naboca revela equilíbrio entre a fruta e a madeira com um final longo e elegante.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características de fruta e frescura deste vinho, aconselha-se o consumo a 17 °C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Cozido à Portuguesa, Pratos de carne, Lebre ou Coelho bravo C/ Feijão branco

CASTAS Trincadeira, Aragonez & Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 14,% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,4 g/L

PH 3,57

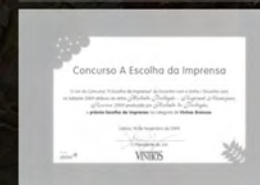
ACIDEZ VOLÁTIL 0,75 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 3,0 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Setembro de 2009

PRODUÇÃO 30.000 Garrafas





Ficha técnica

VILLA ROMANU

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2009

O nome deste vinho é inspirado nas ruínas romanas que ainda hoje existem, perto de Monforte, e de onde saiu, em tempos o "vinho dos papas". Produzido ali, nas faldas da Serra de S. Mamede, o vinho ia para o Vaticano, onde era apreciado e utilizado nas ocasiões solenes.

A Herdade do Perdigo, ao produzir este vinho, pretende eternizar o que foi um dos momentos de glória do vinho português fora das suas fronteiras, introduzindo-lhe a inovação e a tecnologia de que hoje dispõe.

O Villa Romanu é, assim, uma homenagem ao saber dos antigos e um compromisso de qualidade todos os anos renovado.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

As uvas após colheita manual, são colocadas em pequenas caixas de 25 kg, a uma temperatura de 8°C, para garantir um processo tecnológico isento de riscos de oxidação e perdas de qualidade.

Após uma clarificação estática durante 48 horas, a fermentação ocorre a 14°C. Após esta transformação, o vinho estagia alguns meses em depósito a baixa temperatura, sendo depois engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de maçã verde e citrinos, num conjunto que prima pela frescura e juventude. Na boca tem uma acidez bem equilibrada e uma agradável persistência.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 8-10°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Peixes de mar grelhados, ostras e outros bivalves, legumes salteados variados e requintados frutos do mar.

CASTAS - Trincadeira, Aragonez & Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 12,5% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,0 g/L

PH 3,34

ACIDEZ VOLÁTIL 0,46 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 1,7 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Março 2010

PRODUÇÃO 25 000 Garrafas





Ficha técnica

VILLA ROMANU

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2008

O nome deste vinho é inspirado nas ruínas romanas que ainda hoje existem, perto de Monforte, e de onde saiu, em tempos o "vinho dos papas". Produzido ali, nas faldas da Serra de S. Mamede, o vinho ia para o Vaticano, onde era apreciado e utilizado nas ocasiões solenes.

A Herdade do Perdigo, ao produzir este vinho, pretende eternizar o que foi um dos momentos de glória do vinho português fora das suas fronteiras, introduzindo-lhe a inovação e a tecnologia de que hoje dispõe.

O Villa Romanu é, assim, uma homenagem ao saber dos antigos e um compromisso de qualidade todos os anos renovado.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é manual para caixas de plástico de 25 kg. Os cachos são totalmente desengaçados, fermentando depois em cubas inox, a temperatura controlada. Após a fermentação mamoláctica, o vinho estagia em inox durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Aromas frescos de frutos vermelhos. Boa entrada de boca, com fruta bem marcada, em estilo maduro.

É um vinho pronto a beber, com boa acidez e suave. No final denota toques exóticos de canela.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características da fruta e frescura deste vinho, aconselha-se o consumo a 16°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Carnes de churrasco, carne de porco com amêijoas e estufados suaves podem proporcionar uma boa fruição deste vinho.

CASTAS - Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 13, % (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,1 g/L

PH 3,63

ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 1,9 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Maio 2009

PRODUÇÃO 275 000 Garrafas





Ficha técnica

VINHA DO ALMO

SPECIAL EDITION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2007

Almo – ou Álamo – é a espécie de uma árvore que deu o nome a um pequeno Terroir em Monforte. As suas características únicas conferem ao Vinha do Almo, um vinho de excepção. Para este Special Edition, foram seleccionadas as melhores uvas das castas que o compõem, resultando num vinho de eleição, apreciado pelos verdadeiros conhecedores.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

Esta selecção de uvas foram vinificadas separadamente, fermentando em cubas de inox a temperatura controlada, com maceração prolongada. A maturação foi feita em barricas novas de carvalho francês, ao longo de 12 meses, seguindo-se um estágio em garrafa por alguns meses.

NOTAS DE PROVA

De cor granada escura, apresenta aromas de frutos madura, notas florais e especiaria. Na boca é elegante, fresco, com boa presença de fruta, taninos sedosos e redondos. Final longo e persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 17°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Pratos de sabor intenso, caça de pelo e queijos de pasta mole.

CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet & Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 14,00% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,3 g/L

PH 3,73

ACIDEZ VOLÁTIL 0,92 g/L

AÇÚCARES REDUTORES 2,9 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Janeiro de 2010

PRODUÇÃO 6 600 Garrafas





Ficha técnica

VINHA DO ALMO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2007

Almo - ou álamo - é a espécie de uma árvore que deu o nome a um pequeno terroir em Monforte. As suas características únicas configuraram o Vinha do Almo como um vinho de excepção. Todos os anos, exprime, através das suas notas de elegância e prazer, uma fruição única do que o Alto Alentejo pode oferecer.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é manual para caixas de 25 kg. Os cachos são totalmente desengaçados, fermentando em cubas inox, a temperatura controlada. Após a fermentação o vinho estagia em barricas de carvalho Francês e Americano, estagiando ao longo de 16 meses. Antes do engarrafamento, é ligeiramente filtrado. Estagia alguns meses em garrafa, antes de ser lançado para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor granada, com aromas a compota e fruta madura. Na boca revela equilíbrio entre fruta e a madeira com um final longo e persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 17°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Queijos de pasta mole. Borrego Assado. Migas de Batata com Leitão Frito

CASTAS - Touriga Nacional
Trincadeira, Aragonez,

TEORALCOÓLICO 14,00% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,7 g/L

PH 3,59

ACIDEZ VOLÁTIL 0,81 g/L

AÇÚCARES REDUTORES
3,1 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Setembro de
2009

PRODUÇÃO 22 000 Garrafas





Ficha técnica

VINHA DO ALMO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2007

Almo - ou álamo - é a espécie de uma árvore que deu o nome a um pequeno terroir em Monforte. As suas características únicas configuraram o Vinha do Almo como um vinho de excepção.

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

Os cachos foram colhidos manualmente para caixas de 25Kg e totalmente desengaçados, fermentando de seguida em depósitos de inox, a temperatura controlada. Após fermentação, estagia em depósitos de inox e, posteriormente, em barricas de Carvalho Francês ao longo de 6-8 meses. É ligeiramente filtrado e engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada, com notas de frutos silvestres, ligeiras notas vegetais e algumas mesclas de madeira. Estrutura equilibrada, com taninos suaves, permitindo final persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Para preservar as características de fruta e frescura deste vinho, aconselha-se o consumo a 16°C.

HARMONIA VINHO/IGUARIA

Carnes assadas, com molho suave. Risotto. Pratos à base de presunto e enchidos.

CASTAS - Trincadeira, Aragonez e Touriga Nacional

TEORALCOÓLICO 13,0% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 6,3 g/L

PH 3,73

ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/L

AÇÚCARES RESIDUAL 2,6 g/L

ENOLOGIA David Patricio

ENGARRAFADO Julho 2009

PRODUÇÃO 66 000 Garrafas





Ficha técnica

ROSA SANTA VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2008



Consagrado diversas vezes como um dos melhores vinhos portugueses, é com grande sentido de responsabilidade que a Herdade do Perdigo produz, nos melhores anos, o Herdade do Perdigo Reserva. Caracterizado sobretudo pela elevada complexidade, sempre associada ao balanço e equilíbrio geral do néctar, é um vinho vocacionado para a alta gastronomia, tendo sempre vida longa nas caves de quem o possuir. Apesar de ter atingido já as mais elevadas classificações, o Herdade do Perdigo Reserva é alvo permanente de afinações, beneficiando, sempre que é feito, da escolha da melhor matéria prima na vinha da propriedade.

“Um dos melhores vinhos apresentado por este Produtor, que mostra o que de melhor se faz no Alentejo” – Prémio de Excelência (18,5) – Revista de Vinhos

TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

A vindima é feita à mão, sendo as uvas provenientes das vinhas mais antigas da propriedade (Vinha da Marcela), onde previamente se procedeu a uma monda de cachos, por forma a ter melhores resultados de concentração de cor e estrutura. Após selecção, os cachos são totalmente desengaçados, fermentando as uvas em balseiros de carvalho francês (Seguin Moreau) de 5000 L, a temperatura controlada.

Após um período de maceração, o mosto passa para barricas de carvalho francês (225l) onde se processa a fermentação maloláctica, de forma espontânea. Todo o vinho permanece nas barricas por um período de 18 meses, seguindo-se 12 meses em garrafa. Não é filtrado, podendo criar depósito.

NOTAS DE PROVA

A uma cor granada com ligeiros tons acastanhados, sucedem-se aromas de frutas negras em compota, algumas notas vegetais, especiaria e notas de tabaco e chocolate amargo. Na boca é

CASTAS Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

TEORALCOÓLICO 14,50% (v/v)

ACIDEZ TOTAL 5,60 g/L

PH 3,63

ACIDEZ VOLÁTIL 0,69 g/L

EXTRACTO SECO 28,2 g/l

ENOLOGIA David Laureano

PRODUÇÃO 22 000 garrafas