



PORTUGAL  
*signature*



# BELCANTO

## Reserva

Vinho Regional Alentejano | TINTO 2015

### A TERRA

À vista de Reguengos de Monsaraz, no extenso e intrigante Alentejo, encontra-se o Monte dos Perdigões na posse da família Granadeiro desde 2001. Foi em tempos casa de Damião de Góis, humanista Luso do Séc. XVI e mais tarde do ilustre maestro e compositor Luís de Freitas Branco, que aqui compôs algumas das suas obras mais marcantes. É um lugar marcado pela sensibilidade artística, pensamento livre e obra feita.

Aqui nasceu a Adega do Monte dos Perdigões, por entre as vinhas que se veem renascer ano após ano, numa fusão entre o passado e o futuro, onde imperam materiais nobres como o mármore alentejano e o carvalho francês. Aqui são criados os vinhos do Monte dos Perdigões, vinificados e engarrafados sob o rigoroso controlo de uma dedicada e inspirada equipa técnica e o enorme respeito pela mãe natureza.

### O ENÓLOGO

Pedro Baptista estudou Enologia na École Supérieure d'Oenologie de Montpellier, França. Iniciou os seus trabalhos na Fundação Eugénio de Almeida na vindima de 1994 e em 2002 no Monte dos Perdigões. Atualmente é o responsável máximo pelos vinhos de ambas as empresas.

### O VINHO

A tradição vocal de Bel Canto distingue-se pelo virtuosismo e pela expressividade. Assim também é o vinho Belcanto.

### NOTAS DE PROVA

De cor granada, no aroma apresenta frutos vermelhos bem maduros, notas frescas mentoladas e apontamentos de especiarias.

Na boca mostra intensidade e elegância, com taninos aveludados, terminando longo.

TEMPERATURA SERVIÇO: 16°C a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: Carnes grelhadas, pratos de caça, enchidos de porco preto e queijos de pasta mole.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Aragonez, Alicante Bouschet e Touriga Nacional. VINIFICAÇÃO: As uvas foram cuidadosamente selecionadas, com desengace e esmagamento, seguindo-se fermentação a temperatura controlada em lagares de mármore com pisa mecânica e balseiros de carvalho francês.

ESTÁGIO: Parcial de 10 meses em tonéis e barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO: 14%

ACIDEZ: 5.6 gr/l

pH: 3,62

AÇÚCARES: <5gr/l

CONTÉM SULFITOS

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

EAN13: 5604098010108

ITF 14: 15604098010105

PALETE: 90 caixas

PESODAGARRAFA: 1,5 kg

PESO DE CAIXA DE 6 UN.: 9kg

FIADA: 10 caixas

MEDIDAS(cm): 34X 25X 16,3

MEDIDAS(m): 1,20 x 1,61 x 0,80

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

Rua Manuel Dias N° 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim

Telf: +351 000000000 | Telm: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com

www.portugalsignature.com

