



PORTUGAL
signature

Confraria de Santiago dos Perdigões

Vinho Regional Alentejano | Reserva TINTO
2014



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

Um ote escolhido de entre os vinhos produzidos no Monte dos Perdigões reservado unicamente para os membros da Confraria.

NOTAS DE PROVA

COR: Granada forte.

AROMA: Intenso com notas de fruta em compota associado a sugestões de especiarias e balsâmicas.

PALADAR: Grande frescura, muito boa estrutura e taninos suaves.

FINAL DE PROVA: Longo, elegante e macio.

TEMPERATURA SERVIÇO: 16° C a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: De preferência pratos bem condimentados como assados no forno da lenha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Syrah, Aragonez e Alicant Bouschet.

VINIFICAÇÃO: A fermentação alcoólica processou-se em lagares de mármore de elevada inércia térmica e geometria larga e baixa para maximizar a extração de taninos e aromas. Segui-se a fermentação maloláctica em balseiros de carvalho francês se grão fino e tosta média.

ESTÁGIO: 12 meses em meias barricas de carvalho Francês Allier de grão fino e tosta média.

TEOR ALCOÓLICO: 14,5%

ACIDEZ: 6,3 gr/l

pH: 3,55

AÇUCARES: <5 gr/l

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

EAN13: 5604098002066

PESO DA GARRAFA: 1,5 kg

ITF 14: 15604098002155

PESO DE CAIXA DE 6 UN.: 9 kg

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

PALETE: 90 caixas

FIADA: 10 caixas

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

