



POLIPHONIA

Signature

Vinho Regional Alentejano | TINTO 2013

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

Em anos de elevados níveis qualitativos, o enólogo Pedro Batista e sua dedicada equipa técnica do Monte dos Perdigões escolhem, de entre os melhores lotes de vinho, os que têm maior aptidão organoléptica e de envelhecimento. Assim é composto o Poliphonia Signature.

NOTAS DE PROVA

COR: Granada forte.

AROMA: Profundo, sendo dominante a fruta madura em compota. Reglisse, pimenta preta e eucalipto.

PALADAR: Cheio, carnudo e com boa acidez.

FINAL DE PROVA: Taninos suaves, cremoso.

TEMPERATURA SERVIÇO: 16° C a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: Pratos de caça e assados no forno a lenha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Syrah, Alicante Bouschet e Petit Verdot.

VINIFICAÇÃO: As uvas provenientes das vinhas mais velhas do Monte dos Perdigões foram cuidadosamente selecionadas tendo sido vinificadas separadamente em lagares de mármore alentejano. Maximizámos a extração de aromas, cor e estrutura com ajuda de pisa mecânica e macerações prolongadas.

ESTÁGIO: 18 meses em meias barricas de carvalho francês novo "allier" de grão fino e tosta média, seguido de um ano em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO: 15%

ACIDEZ: 5,8 gr/l

pH: 3.67

AÇÚCARES: <5gr/l

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

EAN13: 5604098002141

PESO DA GARRAFA: 1,35 kg

ITF 14: 15604098002148

PESO DE CAIXA DE 6 UN.: 8,4kg

MEDIDAS(cm): 32,5 X 24 X 16,5

PALETE: 90 caixas

FIADA: 10 caixas

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

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

Rua Manuel Dias Nº 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim

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

www.portugalsignature.com

