



VATHEK

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

Obra do insigne maestro Luís De Freitas Branco (Vathek, 1913-14), com base no texto homónimo de William Beckford, romancista inglês do século XVIII, sobre o califa Vathek e os seus cinco palácios dos sentidos. Inspirados na obra, criamos este vinho ímpar, revela um carácter alentejano robusto e constitui uma verdadeira experiência sensorial.

NOTAS DE PROVA

COR: De cor granada forte, no aroma destaca-se fruta madura, menta, cedro e especiarias.

Na boca mostra-se maduro com densidade e riqueza, taninos presentes mas suaves. Redondo envolvente e 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: Trincadeira, Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon.

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.

ESTAGIO: Um ano em barricas de carvalho francês e americano seguido de um ano de estágio em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO: 14%

ACIDEZ: 5,6gr/L

Ph: 3,62

AÇÚCARES: <5gr/L

CONTÉM SULFITOS

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

EAN13: 5604098010245

ITF 14: 15604098003008

PALETE: 90 caixas

PESO DA GARRAFA:

PESO DE CAIXA DE 6 UN.: 9

FIADA: 10 caixas

1,5kg

kg MEDIDAS(cm): 34X 25X

MEDIDAS(m): 1,20 x 1.61 x

16.3

0,80

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

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

Telf: +351 000 000 000 | Telf: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com

www.portugalsignature.com

