

Duas Danças

Colheita Seleccionada Tinto

Vinho Regional Alentejano | Colheita Seleccionada
Tinto 2016



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.

Aqui nasceu a Adega do Monte dos Perdigões, 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

Inspirados na obra do ilustre maestro Luís de Freitas Branco (Duas Danças, 1917), criamos o vinho Duas Danças a partir das castas Aragonez, Alicante Bouchet e Syrah, unindo a arte milenar da produção de vinho com um toque único dos materiais nobres da adega Monte dos Perdigões.

NOTAS DE PROVA

COR: Vermelho granada com reflexos violáceos

AROMA: Frutos do bosque maduros com notas de especiarias.

PALADAR: Textura cremosa, fresco e maduro.

FINAL DE PROVA: Taninos macios bem integrados e com boa acidez.

TEMPERATURA SERVIÇO: 16° C a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: Pratos de carnes grelhadas, borrego e queijos bem curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah.

VINIFICAÇÃO/ESTÁGIO: As uvas provenientes das vinhas do Monte dos Perdigões foram cuidadosamente seleccionadas, tendo sido vinificadas separadamente em lagares de mármore alentejano. Com a ajuda de pisa mecânica e macerações prolongadas, maximizámos a extração de aromas, a cor e a estrutura.

Estágio parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO: 14°

ACIDEZ: 4,8 gr/l

PH: 3,83

AÇÚCARES: <5gr/l

CONTÉM SULFITOS

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

EAN13: 5604098010238

PESO DA GARRAFA: 1,27 kg

ITF 14: 15604098010235

PESO DE CAIXA DE 6 UN.: 7,8kg

MEDIDAS(cm): 23,4 X 15,6 X 30,2

PALETE: 100 caixas

FIADA: 25 caixas

MEDIDAS(m): 1,20 x 0,80 x 1,3

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

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

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

www.portugalsignature.com

