

## VINHO TINTO MONTE DOS PERDIGÕES COLHEITA SELECIONADA

País de Origem	Portugal	
Região	Alentejo- Reguengos de Monsaraz	
Produtor	Monte dos Perdigões	
Safra	2019	
Castas	Aragonez   Trincadeira   Cabernet Sauvignon	
Temp. Serviço	16°C a 18°C	
Harmonização	Carnes grelhadas   Massas com molho vermelho	
Análises	Álcool: 14%	PH: 3,78
	Acidez: 5,1g/l	Açúcares totais: < 5g/l
Barrica	9 meses em balseiros de carvalho francês	
Vinificação	<p>As uvas ficam todas localizadas na icônica propriedade do Monte dos Perdigões. Toda colheita é feita de forma manual.</p> <p>As castas são vinificadas separadamente. Depois de uma pisa mecânica, fermentou lentamente em depósitos de inox e balseiros de carvalho francês.</p>	

**Notas de Prova** De coloração rubi profunda, o Monte dos Perdigões colheita selecionada apresenta aromas de frutas silvestres maduras e concentradas, notas de fruta preta e especiadas. O paladar é elegante, encorpado e muito macio, apresentando as mesmas notas do aroma adicionado a uma leve tosta que lhe dá ótima complexidade. Seu final de prova é longo e saboroso.



**Cód. 11314**