

## VINHO BRANCO MONTE DOS PERDIGÕES COLHEITA SELECIONADA

País de Origem	Portugal	
Região	Alentejo- Reguengos de Monsaraz	
Produtor	Monte dos Perdigões	
Safra	2019	
Castas	Antão Vaz   Gouveio   Viognier	
Temp. Serviço	10 a 12°C	
Harmonização	Bacalhau assado   Aves   Queijos meia cura	
Análises	Álcool: 13%	PH: 3,38
	Acidez: 5,3g/l	Açúcares totais: < 5g/l
Barrica	Estágio parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês com batônage sur lies.	
Vinificação	As uvas ficam todas localizadas na icônica propriedade do Monte dos Perdigões. Toda colheita é feita de forma manual. A fermentação inicia-se em tanques de aço inoxidável e finaliza-se nas barricas de carvalho francês com processo manual de batônage.	
Notas de Prova	Vinho de coloração amarelo palha. Possui aromas de frutas de caroço, como pêsego e notas leves do seu estágio em barricas de carvalho francês. O paladar é bem estruturado, aliado a uma boa acidez, o que o torna muito gastronômico. Seu final de prova é muito agradável.	



Cód. 11315