

VINHO BRANCO TAPADA DO FIDALGO

| | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| País de Origem | Portugal | |
| Região | Alentejo - Reguengos de Monsaraz | |
| Produtor | Monte dos Perdigões | |
| Safra | 2021 | |
| Castas | Gouveio Antão Vaz Arinto | |
| Temp. Serviço | 8 a 10°C | |
| Harmonização | Sushis Carnes Branca Queijos com pouca cura | |
| Análises | Álcool: 12,6% Acidez: 4,5g/l | PH: 3,64 Açúcares totais: 0,4g/l |
| Vinificação | As uvas ficam todas localizadas na icônica propriedade do Monte dos Perdigões. Toda colheita é feita de forma manual. O processo de fermentação é feito em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada | |
| Notas de Prova | Vinho de cor citrina com reflexos esverdeados. Possui aromas de frutas tropicais, toque floral e ligeira notas mineiras. Na boca é fresco, com bom volume de prova e ótima acidez, que o torna muito gastronômico. Seu final de prova é agradável e elegante. É uma das marcas mais apreciadas do Alentejo. | |



Cód. 11312