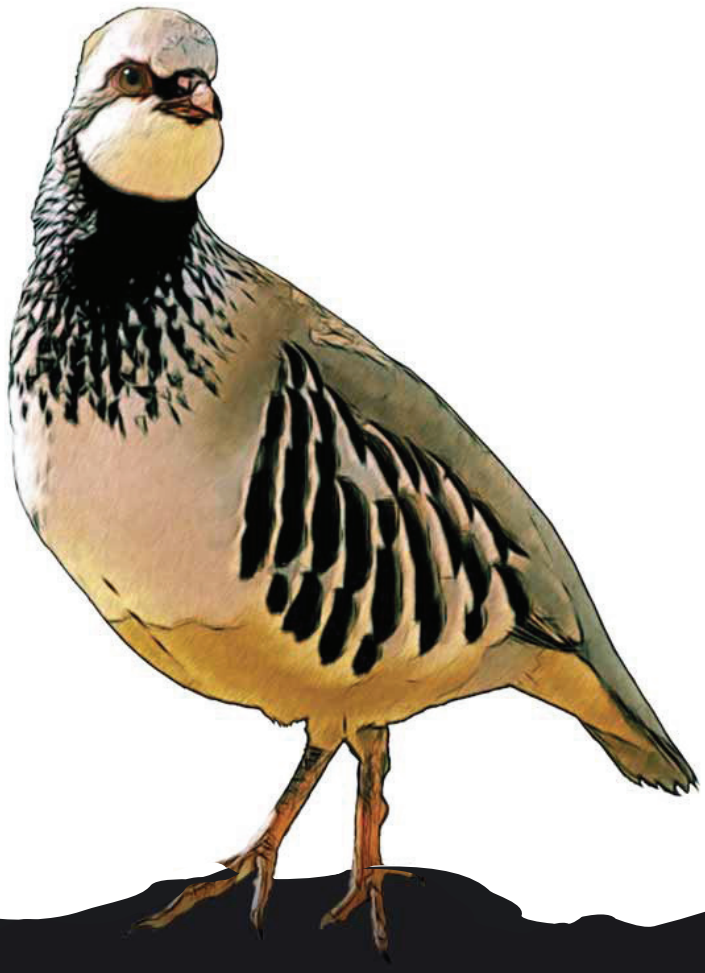


Perdiz

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ESTREMOZ

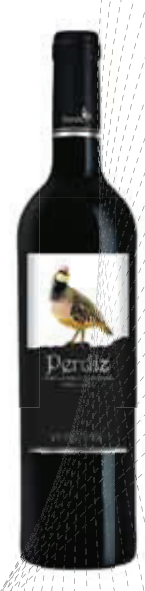
Perdiz

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Tinto
Regional Alentejano
(Estremoz)
Escolha do Ano
0,375 Lt
Un. p/Cx: 1x12
Cód.: 5600441611121

Tinto
Regional Alentejano
(Estremoz)
Special Selection
0,375 Lt
Un. p/Cx: 1x12
Cód.: 5600441611114

Branco
Regional Alentejano
(Estremoz)
Escolha do Ano
0,75 Lt
Un. p/Cx: 1x6
Cód.: 560441611145



Tinto
Regional Alentejano
(Estremoz)
Escolha do Ano
0,75 Lt
Un. p/Cx: 1x6
Cód.: 5600441611084

Tinto
Regional Alentejano
(Estremoz)
Special Selection
0,75 Lt
Un. p/Cx: 1x6
Cód.: 5600441611077

Tinto
Regional Alentejano
(Estremoz)
Bag in Box
5 Lt
Un. p/Cx: 1x1
Cód.: 5600441611091

Perdiz

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Tinto
Regional Alentejano (Estremoz)
Reserva
0,75 Lt
Un. p/Cx: 1x6
Cód.: 5600441611176

Branco
Regional Alentejano (Estremoz)
Grande Reserva
0,75 Lt
Un. p/Cx: 1x3 (Caixa Madeira)
Cód.: 5600441611152

Tinto
Regional Alentejano (Estremoz)
Escolha do Ano
Magnum 1,5 Lt
Un. p/Cx: 1x1 (Caixa Cartão)
Cód.: 5600441611183

Tinto
Regional Alentejano (Estremoz)
Grande Reserva
Magnum 1,5 Lt
Un. p/Cx: 1x1 (Caixa Madeira)
Cód.: 5600441611169

Perdiz

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

PERDIZ SPECIAL SELECTION TINTO

Região: Estremoz-Alentejo
Designação do Vinho: Vinho Tinto Regional Alentejano – Perdiz Special Selection

Castas: Aragonês, Trincadeira e Castelão
Vinificação: Maceração pré –fermentativa a frio. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, abaixo dos 25ºC.

NOTA DE PROVA: Brilhante cor vermelha, com fortes nuances violáceas. As castas Aragonês, Trincadeira e Castelão compõem este vinho, tipicamente alentejano, numa feliz conjugação de fruta madura, frescura e suave estrutura.
Acompanha comida tradicional portuguesa, queijos e a mais variada doçaria conventual.

PERDIZ ESCOLHA DO ANO TINTO

Região: Estremoz-Alentejo
Designação do Vinho: Vinho Regional Alentejano

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet
Vinificação: Após a selecção das melhores uvas, a feremntação ocorreu durante 10 dias em cuba de inox, com controlo de temperatura. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 20 dias.
Estágio: Ocorreu em barricas novas e usadas de Carvalho Francês e Americano (15%), durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor: A cor é intensa. Aroma: No aroma destaque para a exuberância floral da Touriga Nacional, conjugada com a fruta madura dada pela Touriga Franca. Na boca apresenta-se suave, complexo com um final longo e equilibrado.
Gastronomia: Acompanha pratos de carne, caça e queijo

PERDIZ ESCOLHA DO ANO BRANCO

Região: Estremoz - Alentejo
Designação do Vinho: Vinho Branco Regional Alentejano Escolha - Perdiz

Castas: Fernão Pires, Roupeiro e Rabo de Ovelha
Vinificação: Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.

NOTA DE PROVA:
É um vinho de cor citrina com uma grande exuberância aromática. No nariz, realce para a fruta tropical, manga, ananás e côco. Na boca de novo a fruta, agora associada a uma elegante frescura.
Acompanhamento: todo o tipo de peixes e queijos ou simplesmente como um bom aperitivo.

PERDIZ RESERVA

Região: Estremoz-Alentejo
Designação do Vinho: Perdiz Grande Reserva

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonez
Vinificação: Rigoroso controlo de maturação das uvas na vinham seguindo-se a fermentação em cuba de inox, com temperatura controlada. Fermentação maloláctica parcial em barricas.

NOTA DE PROVA: Cor opaca. Aroma intenso a fruta madura, conjugado com notas de especiarias e um ligeiro fumado. Na boca, surpreende pela presença imponente, dada por taninos robustos, domesticados em boa madeira. Boa complexidade, apresentando um estilo moderno com um excelente equilíbrio entre o aroma e a estrutura. Ideal para acompanhar pratos de carne e caça. Bom para acompanhar queijos de pasta mole.

PERDIZ GRANDE RESERVA

Região: Estremoz-Alentejo
Designação do Vinho: Perdiz Grande Reserva

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet
Vinificação: Após a selecção das melhores uvas, estas foram vinificadas separadamente. Após a fermentação alcoólica, que ocorreu em cuba de inox, seguiu-se um período de maceração pós fermentativa durante 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.

NOTA DE PROVA:
No aroma são intensas as notas de café, chocolate, ameixa e especiarias. Em boca destaque para a suavidade e a complexidade. É um vinho elegante e harmonioso. Acompanha de forma soberba pratos de carne e sobremesa.