

MARCA

ARTESANO PERRUM

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

VINHO REGIONAL ALENTEJANO - RESERVA

CASTAS

PERRUM

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 450 mm é a pluviosidade média anual

Solos: Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Guyot Duplo

Idade das Vinhas: 16 anos

VINIFICAÇÃO

(Fermentação com maceração pelicular)

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, choque térmico, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (16-18 °C), prensagem, batonnage com borra fina, estabilização, filtração.

ESTÁGIO

Estágio em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 6 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com todos os pratos de peixe, carne branca, massas e sushi.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 4.5 g/l

pH: 3,70

Açúcares totais: 0,6 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Intensa, citrina;

Aroma: intenso, complexo, predominando notas cítricas e minerais.

Palato: Possui elevado volume de boca, revelando o seu processo fermentativo. complexo, fresco, equilibrado com longa persistência.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

