



MONTE DOS PERDIGOES GRANDE RESERVA ROOD

OMSCHRIJVING

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de oudste wijnstokken van Monte dos Perdigoes. Ze worden zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt, waarna ze in kistjes van 20 kilo naar de wijnmakerij worden gebracht. Daar worden de druiven met behulp van een hypermoderne optische sorteermachine uiterst nauwkeurig geselecteerd. Vervolgens worden de druiven met de voeten getreden in traditionele marmeren lagares, wat zorgt voor een optimale extractie van kleur, aroma's en tannines. De alcoholische fermentatie vindt plaats in open marmeren lagares. De wijn rijpt vervolgens 18 maanden in nieuwe Franse Allier-eikenhouten vaten met een fijne nerf en medium toast. In de neus levendig en rijk, met aroma's van rijpe pruimen, rood fruit, chocolade, cacao en verfijnde kruidige tonen, aangevuld met een subtiele balsamico-toets. In de mond vol en krachtig, maar mooi in balans, met een uitstekende zuurgraad en rijpe, elegante tannines. Het hout is perfect geïntegreerd en de wijn heeft een lange, intense en verfijnde afdronk.

Deze gelimiteerde wijn wordt uitsluitend geproduceerd in bijzondere jaargangen, wanneer de kwaliteit van de druiven uitzonderlijk hoog is.



INFORMATIE

Product Code	1RPL12
Land	Portugal
Producent	Monte dos Perdigoes
Regio	Alentejo
Kleur	Dieprood
Druivensoort	Syrah, Alicante Bouschet
Smaak	Rijpe fruit, cacao, balsamico, kruidig, lang afdronk
Serveertip	Rood vlees en goed gekruide gerechten
Serveertemperatuur	17°C - 18°C
Alcoholpercentage	14,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk