

| INFORMAÇÕES TÉCNICAS   |                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Duas Danças Colheita Seleccionada Tinto 2019                  |
| Vinícola               | Monte dos Perdigões                                           |
| Safra                  | 2019                                                          |
| País                   | Portugal                                                      |
| Região                 | Alentejo                                                      |
| Tipo                   | tinto                                                         |
| Castas                 | Aragonez, Syrah e Touriga Nacional                            |
| Teor Alcoólico         | 14%                                                           |
| Maturação              | o vinho estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C                                                     |
| Guarda                 | 2026                                                          |
| Decanter               | 15 a 30 minutos                                               |
| Premiações             |                                                               |

| VEDANTE                                     | TAÇA                                      |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <div><div></div><div>Aglomerada</div></div> | <div><div></div><div>Bordeaux</div></div> |

| APRESENTAÇÃO VINUMDAY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Este &lt;strong&gt;Colheita Seleccionada Tinto 2019&lt;/strong&gt; é elaborado pela&lt;strong&gt;&lt;/strong&gt; &lt;strong&gt;Monte dos Perdigões.&lt;/strong&gt; A vinícola já foi residência de célebres artistas portugueses, entre eles Luís de Freitas Branco, renomado maestro que foi estímulo para este exemplar. A arte sempre fez parte da propriedade, que possui mais de 500 anos, e localiza-se no belo&lt;strong&gt; Alentejo&lt;/strong&gt;, uma das regiões vitivinícolas mais apreciadas do mundo.&lt;br /&gt;&lt;br /&gt;&lt;strong&gt;Duas Danças&lt;/strong&gt; representa a harmonia entre as etapas de elaboração deste rótulo, desde a vinha até o vinho. As castas que o compõem, &lt;strong&gt;Aragonez, Syrah e Touriga Nacional,&lt;/strong&gt; são cultivadas na Herdade Vale do Rico Homem e na Monte dos Perdigões, contempladas pela &lt;strong&gt;I.G. Alentejano&lt;/strong&gt;. Na adega, o diferencial são os lagares de mármore alentejano, que auxiliam a manter a temperatura do local amena mesmo nos verões tórridos da região. Consequentemente, isso auxilia na vinificação.&lt;br /&gt;&lt;br /&gt;Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, proporcionando a maciez e os aromas incríveis que encontramos em taça.</p> |

| ANÁLISE SENSORIAL                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div>Análise visual</div></div>    | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>rubi</div>                                                                                                                                                                                                                                  |
| <div><div></div><div>Análise olfativa</div></div>  | <div>INTENSIDADE</div> <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                                                             |
|                                                    | <div>EVOLUÇÃO</div> <div>primário<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>terciário</div>                                                                                                        |
| <div><div></div><div>Análise gustativa</div></div> | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>frutas silvestres maduras (amora, framboesa, cereja), frutas negras frescas, especiarias picantes (pimenta-do-reino, noz-moscada), ervas aromáticas</div>                                                                                   |
|                                                    | <div>INTENSIDADE</div> <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                                                             |
|                                                    | <div>DOÇURA</div> <div>seco<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>doce</div>                                                                                                                   |
|                                                    | <div>ACIDEZ</div> <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                                                                  |
|                                                    | <div>TANINO</div> <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>                                                                                                                  |
|                                                    | <div>CORPO</div> <div>leve<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>encorpado</div>                                                                                                               |
|                                                    | <div>PERSISTÊNCIA</div> <div>curta<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>longa</div>                                                                                                           |
| <div><div></div><div>CULINÁRIA</div></div>         | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>estruturado e generoso, possui taninos bem integrados e acidez refrescante; nos sabores se destacam as frutas do bosque negras, e surgem notas de geleia, que permanecem em seu delicioso fim de bocas</div>                                |
|                                                    | <div>CARNES</div> <div><div><div></div>peixe</div><div><div></div>crustáceo</div><div><div></div>ave</div><div><div></div>suíno</div></div> <div><div><div></div>cordeiro</div><div><div></div>gado</div><div><div></div>caça</div><div><div></div>curada</div></div> |
|                                                    | <div>QUEIJOS</div> <div><div><div></div>frescos</div><div><div></div>moles</div><div><div></div>médios</div><div><div></div>duros</div></div>                                                                                                                         |
|                                                    | <div>DA TERRA</div> <div><div><div></div>hortaliças</div><div><div></div>legumes</div><div><div></div>cereais</div><div><div></div>cogumelos</div></div>                                                                                                              |
|                                                    | <div>AMIDOS</div> <div><div><div></div>massas</div><div><div></div>risotos</div><div><div></div>polenta</div><div><div></div>tubérculos</div></div>                                                                                                                   |
|                                                    | <div>TEMPEROS</div> <div><div><div></div>pimentas</div><div><div></div>ervas</div><div><div></div>especiarias</div><div><div></div>aromáticos</div></div>                                                                                                             |
|                                                    | <div>DOCES</div> <div><div><div></div>oleoginosas</div><div><div></div>frutas</div><div><div></div>sobremesas</div><div><div></div>chocolate</div></div>                                                                                                              |
|                                                    | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado</div>                                                                  |