

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte dos Perdigões Poliphonia Reserva 2017
Vinícola	Monte dos Perdigões
Safra	2017
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em tonéis e barricas de carvalho francês Allier de grão fino e tosta média
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“No Alentejo fazem-se grandes coisas quando o homem e a terra se encontram.” – António Prates

À primeira vista pode parecer um local realmente inóspito! Porém a frase de Prates (um escritor português contemporâneo) é extraordinariamente assertiva. O homem realmente transformou o Alentejo em uma região grandiosa!

Da pitoresca e exuberante capital Évora à minúscula freguesia de Monsaraz, um incalculável número de sobreiros (a árvore cuja casca dá origem às rolhas), oliveiras e vinhedos encantam os turistas que aumentam a cada ano, em busca de boa gastronomia, excelentes vinhos e vilarejos despreziosos e preguiçosos, que parecem estar parados em um tempo bastante distante.

É a cerca de 6 quilômetros do centro de Reguengos de Monsaraz, uma dessas pequenas cidades, que encontramos a Monte dos Perdigões, uma vinícola alentejana que se orgulha de elaborar vinhos de alta gama, considerando-os a união da arte com a ciência da enologia. Um das principais particularidades da empresa é que sua enologia é gerida pela equipe da Herdade da Cartuxa (Fundação Eugénio de Almeida), comandada por ninguém menos do que Pedro Baptista, uma lenda da enologia portuguesa, responsável pela criação de um dos mais reverenciados vinhos do mundo, o Pêra-Manca.

Em sua linha ícone, a Poliphonia, busca-se inspiração em seu próprio conceito: a simultaneidade de diferentes sons forma uma harmonia e, apesar de serem sons independentes, o ouvinte os percebe como um todo. Nos vinhos, isto se reflete no equilíbrio do assemblage, vinificando diferentes castas para

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, alinhadas a notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, bala toffee, cedro, tabaco, resina, eucalipto, pimenta-do-reino e delicados toques minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

gordo, volumoso e intenso, em um conjunto harmonioso, que expressa potência e elegância, construído pela sintonia entre taninos finos, presentes e aveludados e uma acidez ampla, salivante e extremamente gastronômica. O final é muito saboroso e de enorme persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeletas de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



CULINÁRIA

criar um produto único, simétrico e coerente.

O Monte dos Perdigões Poliphonia Reserva 2017 é um blend de Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez, cujos cachos foram manualmente selecionados, provenientes das melhores parcelas dos vinhedos da empresa, vinificadas meticulosamente por Pedro Baptista em lagares de mármore e em balseiros de carvalho francês, onde também realiza a fermentação malolática. Seu amadurecimento se dá em tonéis e barricas de carvalho francês Allier de grão fino e tosta média por 12 meses. Em seguida é engarrafado e, antes de ser liberado ao mercado, descansa em cave por mais um ano.