

**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

