

Morgado do Perdigoão

ALVARINHO & LOUREIRO

2012

Vinho Regional Minho

*Engarrafado na Origem em Barcelos,
pelo Titular/autor - Engarrafador:*

Quinta de Pavos, Sociedade

Agrícola, lda - 4150, Portugal

Produto de Portugal

Esta colheita engarrafaram-se

3300 garrafas.

12,5% vol. 750 ml.



VITICULTURA:

Este vinho de castas duas casta é proveniente de duas quintas diferentes: A casta **Alvarinho** é produzida na Casa do Capitão-mor (Quinta da Bavista), Mazedo, Monção. O seu solo é de origem granítica, calco-alcalino, coberto de calhau rolado. Está situado a cerca de 900m do Rio Minho, a uma altitude média de 60 metros, num solo praticamente plano.

O clima é de transição para o continental, com Invernos suaves sem neve nem geadas, o Verão é quente atingindo frequentemente temperaturas superiores a 40°C.

As vinhas resultam de várias reconversões efectuadas desde 1991, totalizando 7,7 ha, parte em cordão simples descendente, a 1,7 m de altura e, desde o ano de 2006, ascendente a 1m.

A casta **Loureiro** é produzida na Quinta de Vila Meã, freguesia de Vila Frescaíña – S. Martinho, Barcelos. O terreno desta quinta é de origem granítica não porfiroide de grão médio sendo a zona oriental de origem xistosa. Está a uma altitude média de 41m. A vinha, com 2,70 ha, foi plantada em 1992, sendo 50% de Loureiro e 50% de Arinto/Pedernã em cordão simples descendente a 1,7m de altura. As uvas deste lote provieram da zona xistosa.

A produção das uvas respeita o meio ambiente, estando certificada como "Produção Integrada".

A colheita foi realizada a 26 de Setembro de 2012, em Monção e a 4 de Outubro de 2012, em Barcelos, em tempo seco, sempre feita manualmente para caixas de 20 kg transportadas imediatamente para as adegas.

ENOLOGIA - Eng Rui Cunha

Inicialmente em duas adegas: Monção (alvarinho) e Barcelos (Loureiro). O lote é depois junto na adega de Barcelos. As uvas são desengaçadas sendo um boa parte sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, sendo a outra metade logo prensada. Depois de decantado, o mosto é fermentado a temperatura controlada, ficando o vinho sobre as borras finas com agitação até à preparação do engarrafamento. Foram engarrafadas 3.300 garrafas em 3 de Abril de 2013 num lote único.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 12,5%; acidez total: 6,7 g/l; açúcares redutores: 5.1 g/l; pH: 3,07

Código EAN: 260 6681 11300 5 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm

Morgado do Perdigoão

ALVARINHO e LOUREIRO

Vinho Regional Minho

Medalha de Prata

Colheita de 2012 **CINVE'2013 VALLADOLID**

AWCvienna

Colheita de 2010 **AWCvienna:**

Colheita de 2009 **AWCvienna**

Colheita de 2008 **Decanter Wine Awards**

Escanção (Julho/09): "Côr citrina, aroma de fruta bem madura, boa presença alcoólica e sabor macio, elegante e que termina com bom final de boca. Consumir a 10°C. Ótimo até 2010

Medalha de Bronze

Colheita de 2012 **O Escanção**

Colheita de 2011 **Escanção**

IWSC-International Wine and Spirits Competition

Decanter World Wine Awards

Medalha de Vinho Recomendado

Colheita de 2007 **Decanter Wine Awards**

Independent Winegrowers Association (Abril/2008): *Seleccionado para a prova de apresentação à imprensa e "wine merchants" na Embaixade de Portugal em Londres*

“Melhor Compra 2005

Colheita de 2004 Escanção (Julho/05): *Límpido e cristalino, cor palha aberto com tonalidade amarelo cítrico. Boa intensidade, fino, equilibrado com notas de maçã, ameixa branca, flor de laranjeira, num perfil muito agradável e bem conseguido. Ataque pleno de sabor e frescura, bom corpo, com uma acidez firme que ajuda a persistência aromática, toda ela muito perfumada. Claramente para o tempo quente, mas recompensará que não tiver pressa.*

Excelência

Colheita de 2002 **CVRVV:**