

# HERDADE DE ESPIRRA RESERVA 2011



## SUGESTÃO HERDADE DE ESPIRRA

Temperatura de consumo 16-18° C. Um vinho tinto para uma refeição memorável. Ideal para acompanhar carnes assadas como cabrito, borrego, peru, ganso ou rosbife ou qualquer carne grelhada como Costeletão de Vaca, Parrilha ou Picanha. Também recomendado para acompanhar queijos de ovelha ou cabra de sabor intenso.

## IDEAL COM...

Carnes assadas	Perú
Cabrito	Ganso
Borrego	Rosbife

Queijos de ovelha ou cabra de sabor intenso.

### CASTAS

100% Castelão (monocasta).

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é produzido de uma forma já rara e muito tradicional. As uvas colhidas manualmente são depois esmagadas por pisa a pé e deixadas em contacto prolongado com a casca para extrair toda a complexidade do fruto e aromas. Posterior fermentação completa nos lagares da própria adega da herdade, seguido de 24 meses de estágio em barricas decarvalho francês e outros 12 meses em garrafa.

## HERDADE ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.  
[www.espirra-wine.com](http://www.espirra-wine.com)