



HERDADE DE ESPIRRA RESERVA

VINHO	Tinto
PRODUTOR DO VINHO	Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra S.A.
REGIÃO	Península Setúbal – Portugal
DENOMINAÇÃO	DO Palmela
CASTA OU VARIEDADE	100% Castelão (monocasta)
VINHAS	37 hectares com 30 anos ao lado da adega. Vinhas em produção integrada.
TIPO DE SOLOS	Arenosos
VINDIMA E 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 de carvalho francês e outros 12 meses em garrafa.
NOTAS DE PROVA	Vinho obtido de uvas de vinhas velhas de castelão. A casta Castelão no seu melhor com notas de frutos pretos, compota e especiarias. Complexo na boca com ligeiras nuances a tabaco e chocolate provenientes do estágio em barricas. É um vinho encorpado, com taninos presentes e um elegante final de boca.
NOTAS PARA SERVIR	Temperatura de consumo 16-18° C. Um vinho tinto para uma refeição memorável. Ideal para acompanhar carnes assadas como cabrito, borrego, perú, 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.
EMBALAGEM	Caixa de cartão canelado com 4 garrafas de 0,75L. Euro-paleta com 680 garrafas. As garrafas têm rolhas de cortiça. As garrafas são expedidas e devem ser guardadas na horizontal. Dimensão caixa (hxcxl): 33xm x 17 cm x 30 cm Peso bruto caixa 4 unidades: 5,372 kg Código de barras: 5601102048119

HERDADE
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.