



HERDADE DE ESPIRRA

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. A fermentação decorre nos lagares até estar completa, seguido de 12 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. Vinho de acentuada cor vermelho granada, aroma bem conjugado com a madeira, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira, cheio e complexo, com taninos muito redondos, final de boca prolongado e agradável.
NOTAS PARA SERVIR	Temperatura de consumo 16-18° C. Este delicioso vinho tinto é feito para servir com uma boa refeição. Um bom vinho para acompanhar carnes vermelhas, lebre ou perdiz, e peixes de água fria como o bacalhau, cherne ou salmão. Também recomendado para acompanhar queijos de sabor intenso com broa de milho ou pão de centeio.
EMBALAGEM	Caixa de cartão canelado com 6 garrafas de 0,75L. Euro-paleta com 600 garrafas. As garrafas têm rolhas de cortiça. As garrafas são expedidas e devem ser guardadas na horizontal. Dimensão Caixa (hxcxl): 33cmx16cmx36cm Peso Bruto cx 6 unidades: 8,058Kg Código de barras: 5601102018112

HERDADE
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.