



## PAVÃO DE ESPIRRA

<b>VINHO</b>	Tinto
<b>PRODUTOR DO VINHO</b>	Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra S.A.
<b>REGIÃO</b>	Península Setúbal - Portugal
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional Península Setúbal
<b>CASTA OU VARIEDADE</b>	100% Castelão (monocasta)
<b>VINHAS</b>	37 hectares com 30 anos ao lado da adega. Vinhas em produção integrada.
<b>TIPO DE SOLOS</b>	Arenosos
<b>VINDIMA E VINIFICAÇÃO</b>	Este vinho é produzido de uma forma já rara e muito tradicional. As uvas colhidas manualmente são depois esmagadas por pisa a pé nos lagares durante todo o período de fermentação até esta estar completa, seguindo em seguida para os depósitos da própria adega da herdade.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Vinho obtido de uvas de vinhas velhas de castelão. Vinho de acentuada cor vermelho rubi, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros. Final de boca persistente e prolongado.
<b>NOTAS PARA SERVIR</b>	Temperatura de consumo 16-18° C. Este delicioso vinho tinto é feito para servir com comida. Ideal para acompanhar carne de frango, porco ou pato, guizados de vitela, lasanha e peixes grelhados como sardinha, bacalhau ou salmão. É também um vinho muito agradável para tapas e petiscos.
<b>EMBALAGEM</b>	Caixa de cartão canelado com 6 garrafas de 0,75L. Euro-paleta com 600 garrafas. As garrafas têm rolhas de cortiça. As garrafas são expeditas e devem ser guardadas na horizontal. Dimensão caixa (hxcxl): 33xm x 11 cm x 33 cm Peso bruto caixa 6 unidades: 8, 058 kg Código de barras: 5601102021013

HERDADE  
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.