

HERDADE DE ESPIRRA 2009

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 16-18º 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.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES Wine Masters Challenge 2013- Medalha de Prata

Decanter 2013 - Medalha de Prata

International Wine Challenge 2013- "Commended"

ENÓLOGO Rui Reguinga PRODUÇÃO 2009 / 26,000 garrafas

ANO LANÇAMENTO 2013 LONGEVIDADE 8 anos

TEOR DE ALCÓOL 13,5% **ACIDEZ TOTAL** 5.8 g/l **pH** 3.65

EMBALAGEM Caixa de cartão canelado com 6 garrafas de 0,75L.

Euro-palete com 600 garrafas. As garrafas têm rolhas 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

