

PAVÃO DE ESPIRRA TINTO 2010



SUGESTÃO HERDADE DE ESPIRRA

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.

IDEAL COM...

Carnes vermelhas
Porco
Pato

Bacalhau
Sardinha
Salmão

É também um vinho muito agradável para tapas e petiscos.

CASTAS

100% Castelão (monocasta).

VINIFICAÇÃO

O 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.

HERDADE
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.
www.espirra-wine.com