

HERDADE DE ESPIRRA TINTO MÉTODO TRADICIONAL 2010



SUGESTÃO HERDADE DE ESPIRRA

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.

IDEAL COM...

| | |
|------------------|----------|
| Carnes vermelhas | Bacalhau |
| Lebre | Cherne |
| Perdiz | Salmão |

Queijos de sabor intenso com broa de milho ou pão de centeio.

CASTAS

100% Castelão (monocasta).

VINIFICAÇÃO

Vinho produzido de uma forma rara e tradicional. As uvas são colhidas manualmente, são depois esmagadas por pisa a pé e deixadas em contacto prolongado com a casca para extrair toda a complexidade da casta castelão. A fermentação decorre nos lagares até estar completa.

HERDADE
ESPIRRA

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