

HERDADE DE ESPIRRA TINTO 2013



SUGESTÃO HERDADE DE ESPIRRA

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.

IDEAL COM...

Carnes vermelhas
Lebre
Perdiz

Bacalhau
Cherne
Salmão

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

CASTAS

100% Castelão (monocasta).

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 estagio em Barricas de carvalho francês e outros 12 meses em garrafa.

HERDADE
ESPIRRA

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