

HERDADE DE ESPIRRA TINTO MÉTODO TRADICIONAL



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
Lebre
Perdiz

Bacalhau
Cherne
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