



ESPORÃO

Private Selection

TINTO 2007



ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Maioritariamente Alicante Bouschet e Aragonês

COLHEITA: 2007

REGIÃO: Alentejo **PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

CERTIFICAÇÃO: Garrafeira DOC Alentejo

ENÓLOGO: David Baverstock / Luís Patrão

NOTAS DE PROVA

Visual: Cor granada profunda e quase opaca. **Olfactivo:** Frutos do bosque, envolvidos em subtis notas de aromas balsâmicos, especiarias e ligeiro tostado. **Gustativo:** Sugere fruta densa, textura sedosa e com os taninos robustos, fundidos num longo e persistente fim de boca. **Acompanhamento:** Acompanha desde a riqueza dos pratos de caça até á suavidade e textura cremosa dos queijos de pasta mole. **Temperatura de Consumo:** 16 – 18°C.

Quantidade Produzida: 30.000 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Condução: Cordão bilateral e Guyot duplo. **Idade das Vinhas:** 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, selecção de cachos em mesa de escolha, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares com pisa-a-pé (22 °C a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês. Estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguiram-se mais 18 meses de estágio em garrafa.

ANÁLISES

Álcool: 14,5%	Acidez Total: 6,86 gr/l	Acidez Volátil: 0,65 gr/l	SO₂ Total: 70 mg/l
pH: 3,5	Extracto Seco: 33,1 gr/l	Açúcar Redutor: 2,0 gr/l	SO₂ Livre: 33 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 6x750 ml	Peso: 10,024 Kg	m³: 0,01390	750 ml	CX 3x750 ml	Peso: 6,151 Kg	m³: 0,00957
	A – 17,5 cm	L – 24,9 cm	C – 31,9 cm		A – 10,2 cm	L – 33,5 cm	C – 28,0 cm
Palete	CX 88	Peso: 907 Kg	m³: 1,4976	Palete	CX 88	Peso: 566 Kg	m³: 1,2192
	A – 156 cm	L – 80 cm	C – 120 cm		A – 127 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 65601989998202		EAN: 5601989998200		ITF: 35601989998201		EAN: 5601989998200	