



PAVÃO DE ESPIRRA 2010

VINHO	Tinto	
PRODUTOR DO VINHO	Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra S.A.	
REGIÃO	Península Setúbal - Portugal	
DENOMINAÇÃO	Regional Península Setúbal	
CASTA OU VARIEDADE	100% Castelão (monocasta)	
VINHAS	37 hectares com 30 anos ao lado da adega. Vinhas em produção integrada.	
TIPO DE SOLOS	Arenosos	
VINDIMA E VINIFICAÇÃO	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.	
NOTAS DE PROVA	Vinho obtido de uvas de vinhas velhas de castelão. Vinho de acentuada cor vermelho rubi, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros. Final de boca persistente e prolongado.	
NOTAS PARA SERVIR	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.	
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Wine Masters Challenge 2013- Medalha de prata International Wine Challenge 2013- "Commended"	
ENÓLOGO	Rui Reguinga	ANO LANÇAMENTO 2012
PRODUÇÃO	2010 / 34.000 garrafas	LONGEVIDADE 8 anos
TEOR DE ALCÓOL	13%	ACIDEZ TOTAL 5,1 g/l
pH	3,85	
EMBALAGEM	Caixa de cartão canelado com 6 garrafas de 0,75L. Euro-paleta com 600 garrafas. As garrafas têm rolhas de cortiça. As garrafas são expedidas e devem ser guardadas na horizontal. Dimensão caixa (hxcxl): 33xm x 11 cm x 33 cm Peso bruto caixa 6 unidades: 8, 058 kg Código de barras: 5601102021013	

HERDADE
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.