



## HERDADE DE ESPIRRA MÉTODO TRADICIONAL

<b>VINHO</b>	Tinto
<b>PRODUTOR DO VINHO</b>	Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra S.A.
<b>REGIÃO</b>	Península Setúbal - Portugal
<b>DENOMINAÇÃO</b>	DO Palmela
<b>CASTA OU VARIEDADE</b>	100% Castelão (monocasta)
<b>VINHAS</b>	37 hectares com 30 anos ao lado da adega. Vinhas em produção integrada.
<b>TIPO DE SOLOS</b>	Arenosos
<b>VINDIMA E VINIFICAÇÃO</b>	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.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	As vinhas velhas e de baixa produtividade da Herdade dão origem a um castelão que se mostra estruturado, intenso e complexo, e que desenvolveu com o prolongado estagio em garrafa aromas de tabaco, café e chocolate negro. Neste vinho encontramos taninos proeminentes e boa acidez, revelando o lado rustico e típico da casta, com uma excelente capacidade de envelhecimento.
<b>NOTAS PARA SERVIR</b>	Temperatura de consumo 16-18° C. Um vinho para uma refeição inesquecível. Ideal para acompanhar carnes de caça como lebre ou perdiz e carnes assadas como borrego e cabrito. Recomendado também para acompanhar queijos de ovelha ou cabra de sabor intenso.
<b>EMBALAGEM</b>	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): 33cmx16cmx36cm Peso Bruto cx 6 unidades: 8,058Kg Código de barras: 5601102061019

HERDADE  
ESPIRRA

Sociedade de Vinhos Herdade de Espirra, S.A.