



ESPORÃO



Alicante Bouschet 2008

ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Alicante Bouschet

COLHEITA: 2008

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

CERTIFICAÇÃO: Regional

ENÓLOGO: David Baverstock / Luís Patrão



NOTAS DE PROVA

Visual: Cor profunda e concentrada. **Olfactivo:** Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo groselhas e cassis envolvida em aromas terrosos. **Gustativo:** Palato rico, com taninos robustos, terminando de uma forma longa e persistente. **Acompanhamentos:** Acompanha desde pratos bem condimentados de bacalhau até um prato de Porco Preto de confecção grelhada ou assada no forno, passando pelo Risotto de Cogumelos, proporcionando um misto de sensações muito deliciosas. **Temperatura de Consumo:** 16 – 18°C.

Quantidade Produzida: 5.000 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Profundo, de cor escura, com origem calcária e textura argilosa.

Condução: Cordão bilateral. **Idade das Vinhas:** 10 anos. **Produção Média:** 40 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com temperaturas controladas (28°C) em cubas de inox de pequena capacidade. Estagiou durante doze meses em barricas de carvalho americano, seguido de mais doze meses em garrafa antes de ir para o mercado.

ANÁLISES

Álcool: 14,5%	Acidez Total: 6,11 gr/l	Acidez Volátil: 0,72 gr/l	SO₂ Total: 73,6 mg/l
pH: 3,55	Extracto Seco: 30,31 gr/l	Açúcar Redutor: 2,0 gr/l	SO₂ Livre: 28,8 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 3x750 ml	Peso: 5,801 Kg	m³: 0,00928
	A – 10,3 cm	L – 27,3 cm	C – 33,0 cm
Palete	CX 88	Peso: 535 Kg	m³: 1,23168
	A – 128,3 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 35601989998164		EAN: 5601989998163	

RG 90
4ª edição