



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

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

### EMBALAGENS

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

RG 90  
4ª edição