



ESPORÃO

Reserva Branco 2010

ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Antão Vaz / Arinto / Roupeiro / Semillon

COLHEITA: 2010

REGIÃO: Alentejo

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

CERTIFICAÇÃO: DOC – Denominação de Origem

Controlada

ENÓLOGO: David Baverstock / Sandra Alves



NOTAS DE PROVA

Visual: Aspecto cristalino, cor palha. **Olfactivo:** Aroma rico e intenso com notas frutadas de tangerina e ameixa branca envoltas na subtilidade da madeira de carvalho. **Gustativo:** Vinho complexo e equilibrado, com final longo e fresco. **Acompanhamento:** Acompanha desde pratos de bacalhau até pratos de peixe assado no forno, passando pela elegância do clássico pato com laranja, sendo a escolha certa para reunir sucessivos elogios.

Temperatura de Consumo: 10 – 12 °C. **Quantidade Produzida:** 100.000 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Condução: Cordão bilateral. **Idade das Vinhas:** 17 anos. **Produção Média:** 45 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação de mostos, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês, com estágio sobre as borras finas.

ANÁLISES

Álcool: 14%	Acidez Total: 7,2 gr/l	Acidez Volátil: 0,45 gr/l	SO₂ Total: 147 mg/l
pH: 3,21	Extracto Seco: 20,86 gr/l	Açúcar Redutor: 2,7 gr/l	SO₂ Livre: 34 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 6X750 ml	Peso: 8,742 Kg	m³: 0,01399
	A – 18,2 cm	L – 25,2 cm	C – 30,5 cm
Palete	CX: 88	Peso: 794 Kg	m³: 1,536
	A – 160 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 65601989993641		EAN GRF: 5601989993649	
		EAN CX: 5601989993632	

RC 90
4ª edição