



# ESPORÃO

## RESERVA TINTO 2008

**ADEGA:** Herdade do Esporão  
**CASTAS:** Aragonês / Trincadeira / Cabernet Sauvignon  
 Alicante Bouschet  
**COLHEITA:** 2008  
**REGIÃO:** Alentejo **PAÍS DE ORIGEM:** Portugal  
**CERTIFICAÇÃO:** DOC – Denominação de Origem  
 Controlada  
**ENÓLOGO:** David Baverstock / Luís Patrão



### NOTAS DE PROVA

**Visual:** Límpido, cor granada. **Olfactivo:** O nariz é intenso, mostrando atraentes aromas a especiarias e frutos vermelhos maduros bem integrados com a madeira nova, com sugestões de chocolate e baunilha. **Gustativo:** A boca mostra elegância com camadas de fruta madura e taninos robustos mas bem fundidos, que lhe conferem grande riqueza e complexidade. O final é longo e persistente. **Acompanhamento:** Memorável pelo seu sabor envolvente, Esporão Reserva Tinto 2008 é o vinho ideal para acompanhar desde entradas confeccionadas com cogumelos Míscaros ou Portobello, até um Risotto de Polvo, passando pela simplicidade de uma Bruscheta de carne ou presunto. **Temperatura de Consumo:** 16 – 18°C.  
**Quantidade Produzida:** 410 700 litros.

### VITICULTURA

**Geologia do Solo:** Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.  
**Condução:** Cordão bilateral. **Idade das Vinhas:** 15 anos. **Produção Média:** 40 hl/ha.

### VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 °C a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho Americano 70% e Francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se mais 12 meses de estágio em garrafa.

### ANÁLISES

<b>Álcool:</b> 14,5%	<b>Acidez Total:</b> 6,38 gr/l	<b>Acidez Volátil:</b> 0,69 gr/l	<b>SO<sub>2</sub> Total:</b> 68 mg/l
<b>pH:</b> 3,6	<b>Extracto Seco:</b> 30,26 gr/l	<b>Açúcar Redutor:</b> 2,6 gr/l	<b>SO<sub>2</sub> Livre:</b> 35 mg/l

### EMBALAGENS

<b>750 ml</b>	<b>CX</b> 6X750 ml	<b>Peso:</b> 8,718Kg	<b>m<sup>3</sup>:</b> 0,01438
	<b>A</b> – 18,5 cm	<b>L</b> – 25,4 cm	<b>C</b> – 30,6 cm
<b>Palete</b>	<b>CX:</b> 88	<b>Peso:</b> 792 Kg	<b>m<sup>3</sup>:</b> 1,5216
	<b>A</b> – 158,5 cm	<b>L</b> – 80 cm	<b>C</b> – 120 cm
<b>ITF:</b> 65601989996208		<b>EAN:</b> 5601989996206	

RG 90  
4ª edição

ESPORÃO, S.A. | www.esporao.com | NIF 500116377 | CS €5.000.000 | CRC Reguengos de Monsaraz 327  
 Sede | Herdade do Esporão | Apartado 31 | 7200-999 Reguengos de Monsaraz | Portugal | T +351 266 509 270 | F +351 266 503 586  
 Escritórios | Avenida do Restelo, 44 | 1400-315 Lisboa | Portugal | T +351 213 031 540 | F +351 213 019 968

*Macarrão integral ao molho de gorgonzola e cogumelos Paris.  
 Jantar em 10/10/2012 com Filhão & Cias.*