



HERDADE DO ESPORÃO TRINCADEIRA 2005

Produzido na Herdade do Esporão, exclusivamente a partir da casta Trincadeira, fermentou com maceração prolongada, sob rigoroso controlo de temperatura, estagiando depois em carvalho americano durante seis meses.

Resultou um vinho macio, com aroma complexo da casta que lhe deu origem e um sabor rico a frutos vermelhos.

No paladar apresenta-se aveludado e equilibrado com uma estrutura de taninos suaves.

Controlo Analítico

Álcool	14,5%
Acidez Total	6,75 gr/l
Acidez Volátil	0,62 gr/l
pH	3,61
Extracto Seco	30,80 gr/l

Características Organolépticas

Visual

Aspecto límpido, cor viva e concentrada

Olfactivo

Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo a ameixa preta e algumas notas florais bem integradas com a baunilha proveniente do carvalho americano

Gustativo

Macio, com textura aveludada, muito elegante e com bom equilíbrio de acidez que lhe garante frescura até um longo final

Degustação

16-18°C

Acompanhamento

Ideal com pratos de carne vermelha, ou com queijos.

Quantidade Produzida

22.000 garrafas

Foundue na pedra de file mignon e picanha. Prova junto com o Alicante Bouschet, no jantar em 19 de junho de 2010. Sem comentários...

O Método



Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa



Encepamento

Trincadeira



Método de Cultivo

Protecção integrada



Idade Média das Vinhas

25 anos



Produção Média

40 hl/ha



Processo de Vinificação

Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em cubas de inox de pequena capacidade com pisa mecânica. Estagiou durante seis meses em barricas de carvalho americano, seguido de mais seis meses em garrafa antes de ir para o mercado.

