

http://www.esporao.com/vinhos/Pages/monocasta_2005_alicante.aspx



Alicante Bouschet 2005

Produzido na Herdade Do Esporão, exclusivamente a partir da casta Alicante Bouschet, fermentou com maceração prolongada, em cubas inox de pequeno volume, sob rigoroso controlo de temperatura, estagiando depois em carvalho Americano e Francês durante 6 meses.

Resultou um vinho de cor vermelha muito carregada, com um aroma complexo, de fruta bem madura. Na boca é poderoso, lembrando compotas e chocolate, e de final longo.

A sua estrutura de taninos permitirá uma boa evolução em garrafa.

Prêmios: Alicante Bouschet 2005 - Commended - International Wine Challenge em 2008.

Alicante Bouschet 2005 - 87 pontos - Wine Enthusiast em 2009

Características Organolépticas



Visual

Aspecto límpido, cor viva e concentrada



Olfactivo

Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo frutos vermelhos envolvidos em subtis notas de tabaco e café.



Gustativo

Intenso e concentrado, com taninos robustos, terminando de uma forma longa e persistente.



Degustação

16-18°C



Acompanhamento

Ideal com pratos de carne vermelha ou com queijos



Quantidade Produzida 5.000 Litros

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

CONTROLO ANALÍTICO: Álcool 14 % | Acidez Total 6,81 gr/l | Acidez Volátil 0,60 gr/l
pH 3,58 | Extracto Seco 30,65 gr/l

*Fuzili ao molho de funghi secci e castanhas, salada verde com parmesão ralado.
Jantar em 11 de julho de 2010 no Morro em Porto Alegre.*