



POMAR DO ESPÍRITO SANTO TINTO | CHELEIROS

Batizado com o nome do local onde tudo começou, Pomar Espírito Santo oferece uma incrível viagem de paladares à Estremadura. Um tinto encorpado e extremamente elegante, com aromas de fruta madura e compotados. À conjugação de sabores junta-se o caráter mais complexo de especiarias e a boa estrutura, resultantes do estágio em barricas de carvalho francês e americano.

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Touriga Nacional, Aragonês e Castelão.

ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

SOLO

Argilo-calcário.

CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação durante 8 dias, em Inox, com controlo da temperatura.

Maceração pós-fermentativa.

Maturação de 70% do lote em cubas de inox e o restante 30% em barricas de carvalho Francês e Americano, durante 12 meses.

Estágio de 6 meses em garrafa.

COR

Rubi intenso.

AROMA

Elegante e complexo, em que a fruta madura se conjuga com agradáveis notas de especiarias.

Encorpado e aromático.

PALATO

Os taninos, elegantes e bem presentes, conjugam-se, em perfeita harmonia com a complexidade dos aromas frutados, num conjunto fresco de final longo e refinado.

GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de queijos e pratos de carne, em geral, especialmente assados.

Servir à temperatura de 16°C a 18°C.

Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.