

ESMERO Tinto



Esmero, por definição, é a acção de esmerar, o cuidado extremo no trabalho; sinónimo de primor, apuro, requinte...

A imagem do vinho teve como ponto de partida a escrita "esmerada", vendo-se a marca acompanhada de números e instruções que, como num manual de caligrafia, indicam a forma de desenhar as letras. As linhas que aparecem na parte inferior do rótulo representam de forma estilizada os socalcos tão característicos da paisagem duriense.

Nos vinhos da empresa a imagem das marcas partilham como ponto de partida a escrita, mas cada qual desenhado de maneira diferente, marcando simultaneamente a sua individualidade e o parentesco com os restantes produtos.

IDENTIFICAÇÃO

Marca: Esmero
Região: Douro | Valdigem - Lamego
Tipo de vinho: Douro DOC tinto
Produtor: Rui Xavier Soares
Ano: 2006

VINHA

Solo: derivado de xisto, pedregoso
Clima: invernos frios, verões muito quentes e secos
Castas: mistura com predomínio de Touriga Franca e Tinta Roriz, mas também Trincadeira, Tinta Barroca, Touriga Nacional...
Idade da vinha: muito velha (80 anos)
Produção: 3.500 garrafas
Técnico de viticultura: Rui Xavier Soares

ENOLOGIA

Data da vindima: 17 Setembro
Vinificação: apanha manual em caixas de 20 Kg, triagem em tapete de escolha; esmagamento com pisa a pé, maceração/fermentação em lagar durante 7 dias
Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês (75% novas, 25% usadas), engarrafamento em Junho 2009
Enólogo: Rui Xavier Soares

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14,5% vol.
Acidez total: 5,6 gr/l
Açúcar residual: 3,3 gr/l
pH: 3,60

NOTA DE PROVA

Cor: vermelha rubi densa
Aroma: floral, frutos vermelhos e chocolate, complexo com personalidade vincada
Sabores: vigoroso, com taninos robustos e densos, longo e duradouro final
Como servir: decantar uma hora antes do consumo
Temperatura: 16-18 °C
Acompanhamento: carnes vermelhas intensas, queijos de pasta mole, doces de ovos

Rua do Lombo, 14 5100-827 Valdigem - LAMEGO
T: +351 254 331 896 | M +351 965 802 038
F: +351 254 323 187
E: ruisoares@esmero.pt

PROVA DA SAFRA 2005

Pernil de Cordeiro (*pernil de cordeiro marinado ao molho de vinho do porto e risoto mediterrâneo*).
Jantar harmonizado no Cenacolo em 24/11/2010.