



Aragonês

2007

ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Aragonês

COLHEITA: 2007

REGIÃO: Alentejo

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

CERTIFICAÇÃO: Regional

ENÓLOGO: David Baverstock / Luís Patrão



NOTAS DE PROVA

Visual: Aspecto límpido, cor viva e concentrada. **Olfactivo:** Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo frutos do bosque bem maduros. **Gustativo:** Intenso e concentrado, textura aveludada, com taninos robustos, terminando de uma forma longa e persistente. **Acompanhamento:** Acompanha desde pratos de peixe gordo de confecção simples até uma peça de peru ou perdiz assados no forno com castanhas, passando pelo Arroz de Pato à Portuguesa, equilibrando o palato de uma forma muito saborosa.

Temperatura de Consumo: 16 – 18°C. **Quantidade Produzida:** 5.000 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa. **Condução:** Cordão bilateral. **Idade das Vinhas:** 35 anos. **Produção Média:** 40 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

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

ANÁLISES

Álcool: 14,5%	Acidez Total: 6,15 gr/l	Acidez Volátil: 0,63 gr/l	SO₂ Total: 61,0 mg/l
pH: 3,60	Extracto Seco: 33,00 gr/l	Açúcar Redutor: 2,0 gr/l	SO₂ Livre: 30,0 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 3X750 ml	Peso: 5,781 Kg	m³: 0,00928
	A – 10,3 cm	L – 27,3 cm	C – 33,0 cm
Palete	CX 88	Peso: 534 Kg	m³: 1,23168
	A – 128,3 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 35601989999505		EAN: 5601989999504	

RG 90
4ª edição