



PETIT VERDOT 2011

Filosofia: Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta.

Ano de Colheita: 2011 é um ano reconhecido como memorável para todas as regiões Portuguesas. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

Viticultura:

Geologia do solo: Textura franca, muito pedregoso, com lages de xisto à superfície.

Idade das vinhas: 11 anos

Castas: Petit Verdot

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (28°C) em cubas de inox de pequena capacidade.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho Francês usado, seguidos de mais 18 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Maio 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 7,11 gr/l

pH: 3,63

Açúcar Redutor: 2,1 gr/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Laivos ruby.

Aroma: Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo aromas de floresta, musgo e folhas secas.

Palato: A boca mostra notável elegância, com acidez vibrante que lhe confere grande frescura. Termina de uma forma longa e persistente.

Data ideal de consumo: 2014- 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml.