



ESPORÃO

Touriga Nacional

2007

ADEGA: Herdade do Esporão

CASTAS: Touriga Nacional

COLHEITA: 2007

REGIÃO: Alentejo **PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

CERTIFICAÇÃO: Regional

ENÓLOGO: David Baverstock / Luís Patrão



NOTAS DE PROVA

Visual: Rubi intenso quase impenetrável. **Olfactivo:** Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo a flor de laranjeira enleada em violetas. **Gustativo:** Apresenta-se intenso com notas de especiarias e uma textura muito sedosa e envolvente. Termina de uma forma longa e persistente. **Acompanhamento:** Acompanha desde a elegância do Magret de Pato com laranja e cravinho até uma Charlotte de Aves de Caça, passando por um prato bem condimentado de Medalhões de Tamboril, garantindo um deleite no palato. **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:** 20 anos. **Produção Média:** 35 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25 °C) em cubas rotofermentativas, terminando em barricas de carvalho francês. Estagiou durante doze meses em barricas de carvalho francês, seguido de mais doze meses em garrafa antes de ir para o mercado.

ANÁLISES

Álcool: 14,5%	Acidez Total: 6,68 gr/l	Acidez Volátil: 0,57 gr/l	SO₂ Total: 65,0 mg/l
pH: 3,47	Extracto Seco: 35,0 gr/l	Açúcar Redutor: 3,0 gr/l	SO₂ Livre: 30,0 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 3X750 ml	Peso: 5,775 Kg	m³: 0,00928
	A – 10,3 cm	L – 27,3 cm	C – 33,0 cm
Palete	CX 88	Peso: 533 Kg	m³: 1,23168
	A – 128,3 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 35601989999482		EAN: 5601989999481	

RG 90
4ª edição