

http://www.esporao.com/vinhos/Pages/alandra_tinto_375.aspx

Alandra Tinto 2008

Os Aloendros do Esporão inspiram este vinho, feito com amor e com saudade, suave e perene como a flor sem nome que todos os anos floresce em memória de um amor eterno.

Alandra Tinto foi produzido a partir das melhores castas tradicionais tintas. É um vinho de cor rubi, aroma jovem com carácter frutado, na boca exhibe a harmonia de frutos vermelhos e a elegância dos taninos finos.



Características Organolépticas



Visual

Brilhante, cor rubi



Olfactivo

Aroma limpo e jovem, com frutos vermelhos maduros



Gustativo

Paladar jovem e equilibrado



Acompanhamento

Acompanha desde pratos de carne de porco até às típicas sardinhas grelhadas, sendo óptima companhia para desfrutar numa refeição ao ar livre.



Quantidade Produzida

2.492.500 Litros

O Método



Geologia do Solo

Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa



Encepamento

Moreto, Castelão e Trincadeira



Método de Cultivo

Protecção integrada



Idade Média das Vinhas

10 anos



Produção Média

50 hl/ha



Processo de Vinificação

Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 4 meses em cuba de inox.

Controlo Analítico: Álcool 13% Acidez Total 6,49 gr/l
Acidez Volátil 0,55 gr/l pH 3,59 Extracto Seco 27,74 gr/l

Antipasto de lombo canadense, salamito, brócolis e pão árabe. Jantar em 28/11/2009.