

<http://www.wine.com.br/vinhos/espouao-alandra-tinto/prodQL11.html>



Alandra

Tinto Alentejo, 2009

Produtor: Herdade do Esporão

Tipo: Tinto - Assemblage

Região: Alentejo

País: Portugal

Uvas: Moreto, Castelão e Trincadeira.

Gradação Alcoólica: 13%

Temperatura de Serviço: 14°C

Envelhecimento: 4 meses em cubas de inox.

Diretrizes Enogastronômicas: Massas, pizzas, queijos.

Conteúdo: 750

Cor: Rubi brilhante.

http://www.esporao.com/PT/HERDADEDOESPORAOPRODUTOS/ALANDRA/Pages/A_Historia.aspx

ALANDRA

História

Tinham feito um acordo de paz e com saudade despediam-se para sempre. Ela ofereceu-lhe flores sem nome, e ele chamou-as Aloendros porque ela se chamava Alandra. E nunca mais D. João Peres de Aboim, Mordomo-Mor d'El Rei D. Afonso III e trovador, deixou estas flores silvestres. Levou-as para a sua Defesa do Esporão porque elas lhe lembravam a Princesa Moura por quem tinha suavizado crueldades, pacificado desavenças e conquistado sem violência.

Ela era a própria temperança, o amor e a saudade das coisas que duram para lá do tempo.

A Herdade do Esporão teve os seus limites fixados em 1267 por D. João Peres de Aboim, seu primeiro proprietário.

Os Aloendros do Esporão inspiram este vinho, suave e jovem, como a flor que todos os anos florescem em memória de um amor eterno.

*Queijos, embutidos e broa de centeio, na Pousada em Arraial.
Almoço em 08 de julho de 2011 com a turma de Veranópolis.*