

ALANDRA TINTO 2019

Vinho com um perfil fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.



VISUAL

Brilhante, cor rubi.



AROMA

Fruta jovem e vibrante com aromas de frutos do bosque.



PALADAR

Elegante e de boa textura, com taninos finos.



CASTAS

Várias castas, entre as quais o Moreto, Castelão e Trincadeira

MAIS INFORMAÇÕES

Para produzir esta gama de vinhos jovens e frutados foram selecionados as melhores castas de Portugal, que são loteadas e engarrafadas na Herdade do Esporão.

A diversidade da sua origem determina a frescura, o equilíbrio e a versatilidade que caracterizam esta gama.

São vinhos que sugerem refeições ligeiras e momentos de convívio.

VINIFICAÇÃO

Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação malolática.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Estágio: 4 meses em cubas de inox.

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ML | Cod.: 13 | EAN: 5601989001801

750ML | Cod.: 11 | EAN: 5601989001818

BIB 3L | Cod.: 14 | EAN: 5601989001825