

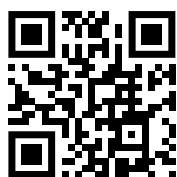
esmero

PURE WINE | DOURO



ANÁLISE QUÍMICA

Álcool	12% vol.
Acidez Total	6,5 gr/l
Açúcar Residual	0,6 gr/l
pH	3,17



esmero.pt

esmero BRANCO SAMARRINHO

Esmero, por definição, é a acção de esmerar, o cuidado extremo no trabalho; sinónimo de primor, apuro, requinte...

ESMERO é uma empresa familiar duriense cujas origens remontam ao tempo do avô Fernando, o qual plantou a maior parte das vinhas e nos incutiu o gosto pelo sector da vinha e do vinho. Em 2002 teve início uma nova etapa na vida desta casa através da produção e comercialização de vinhos DOC Douro.

A gama de vinhos da empresa assenta em duas marcas com perfis bem distintos: um estilo clássico assente na videira velha para o ESMERO enquanto o MIMO apresenta maior juventude e leveza ilustrada no rótulo por um jovem enxerto.

IDENTIFICAÇÃO

Marca: Esmero Samarrinho
Região: Douro | Valdigem - Lamego
Tipo de vinho: Douro DOC Branco
Produtor: Esmero - Sociedade de Vinhos, Lda.
Ano: 2020

VINHA

Solo: Transição de xisto para granito.
Clima: Invernos frios, verões muito quentes e secos.
Castas: 100% Samarrinho.
Idade da Vinha: Jovem (5 anos).
Técnico de viticultura: Rui Xavier Soares.

ENOLOGIA

Data da vindima: Início de Setembro.
Vinificação: Apanha manual em caixas de 20 Kg, triagem em tapete de escolha; prensagem e decantação a frio durante 24 horas; fermentação em cuba inox a temperatura controlada.
Estágio: Cuba inox.
Enólogo: Rui Xavier Soares.

NOTA DE PROVA

Cor: Límpida e cítrina.
Aroma: Muito complexo, com notas vegetais e herbáceas.
Sabores: Intenso e longo, com excelente frescura ácida.
Como Servir: Abrir e consumir de imediato; manter em frappé.
Temperatura: 10-12 °C.
Acompanhamento: Pratos do mar de sabor intenso.