

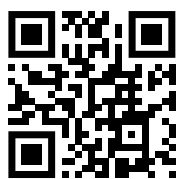
esmero

PURE WINE | DOURO



ANÁLISE QUÍMICA

Álcool	14,5
Acidez Total	5,8
Açúcar Residual	0,7 gr/l
pH	3,56



esmero.pt

mimo TINTO

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
Região: Douro | Valdigem - Lamego
Tipo de vinho: Douro DOC tinto
Produtor: Esmero - Sociedade de Vinhos, Lda.
Ano: 2016

VINHA

Solo: derivado de xisto, pedregoso
Clima: invernos frios, verões muito quentes e secos
Castas: mistura com predomínio de Touriga Franca e Tinta Roriz, mas também Tinta Amarela, Alicante Bouschet, Touriga Fêmea, Touriga Nacional...
Idade da vinha: muito velha (80 anos)
Produção: 2.800 garrafas
Técnico de viticultura: Rui Xavier Soares

ENOLOGIA

Data da vindima: 19 Setembro
Vinificação: apanha manual em caixas de 20 Kg, triagem em tapete de escolha; esmagamento com pisa a pé, maceração/fermentação em lagar durante 7 dias
Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês
Enólogo: Rui Xavier Soares

NOTA DE PROVA

Cor: vermelha rubi densa
Aroma: floral, frutos vermelhos e chocolate, complexo compersonalidade vincada
Sabores: vigoroso, com taninos robustos e densos, longo eduradouro final
Como servir: decantar uma hora antes do consumo
Temperatura: 16-18 °C
acompanhamento: carnes vermelhas intensas, queijos de pasta mole, doces de ovos.