

Esquerdino Tinto

Colheita Seleccionada 2022

Ficha Técnica | Technical Sheet



Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda
Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve
Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.
Climate and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2022 **Teor Alcoólico:** 14,5% **Temperatura de serviço:** 16° - 18°C
Harvest: August 2022 **Real Alcohol vol:** 14,5% **Service temperature:** 8° - 10°C

Tipo de vinificação: Sistema de vinificação clássico de curtimenta, a temperatura controlada de 20° C com maceração peculiar pós fermentativa de 15 dias.
Vinification: Classic tanning winemaking system, at a controlled temperature of 20° C with a peculiar 15-day post-fermentation maceration.

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicant Bouchet, Cabernet Sauvignon.
Grapes variety: Touriga Nacional, Syrah, Alicant Bouchet, Cabernet Sauvignon.

Cor: Vermelho ruby intenso.
Color: intense ruby red.

Aroma: Aroma intenso e muito agradável a frutos de Outono bem maduros.
Aroma: Intense and very pleasant aroma of ripe Autumn fruits.

Boca: Na boca, estamos perante um vinho sedutor de bom volume com um final de boca elegante, suave e muito persistente.
Mouth flavours: In the mouth, this is a seductive wine of good volume with an elegant, smooth and very persistent aftertaste.

Nota geral: Vinho tinto elegante, frutado e de envolvente persistência, que conjuntamente com as castas, as características do solo e da influência marítima mediterrânica, torna-o num excelente representante da sua zona vinícola.
General notes: Elegant red wine, fruity and with an engaging persistence, which, together with the grape varieties, the characteristics of the soil and the Mediterranean maritime influence, make it an excellent representative of its wine region.

Notas gastronómicas: Partilhar este vinho tinto com carnes de aves de caça estufadas, peixes gordos no forno ou arroz de lingueirão bem condimentado.
Gastronomic notes: Share this red wine with stewed game poultry meat, oven-fat fish or well-seasoned razor clam rice.

