

Esquerdino Cabernet Sauvignon Grande Reserva 2024

Ficha Técnica | Technical Table



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.
Clima and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2024	Temperatura de serviço: 16° - 18°C	N.º garrafas: 1.950
Harvest: August 2024	Service temperature: 16° - 18°C	Bottles: 1.950
Teor Alcoólico: 13,5%	Açúcar residual: 0.6g/L	Acidez total: 4.31g/L pH: 3.88
Real Alcohol vol: 13,5%	Residual sugar: 0.6g/L	Acidity: 4.31g/L

Tipo de vinificação: Sistema de vinificação clássico de curtimenta, a temperatura controlada de 20° C com maceração pelicular pós fermentativa de 15 dias. Estágio de 10 meses em depósito e em garrafa de 10 meses.
Vinification: Classic tanning winemaking system, at a controlled temperature of 20° C with 15 days post-fermentation skin maceration. Deposit aged for 10 months and in the bottle for a 10 months.

Castas: Cabernet Sauvignon	Idade das vinhas: 17 anos (2009)
Grapes variety: Cabernet Sauvignon	Vineyard age: 17 years (2009)

Cor: vermelho Ruby
Color: red Ruby

Aroma: Aroma intenso predomina notas de frutas pretas, como o mirtilo e a cereja preta.
Aroma: Intense aroma dominated by notes of black fruits, such as blueberry and black cherry.

Boca: Apresenta um perfil elegante e estruturado, onde uma delicada acidez prolonga o seu final de boca.
Mouth flavours: It presents an elegant and structured profile, where a delicate acidity prolongs its aftertaste.

Nota geral: Vinho tinto elegante, aromático, com notas frutos vermelhos escuros, boca envolvente e persistente que acompanha muito bem a gastronomia algarvia, do mar e da serra.
General note: An elegant, aromatic red wine with dark fruit notes, an enveloping and persistent mouth that goes very well with Algarve, sea and mountain cuisine.

Notas gastronómicas: Partilhar este vinho nas entradas com queijos curados, nas carnes, a gastronomia de carnes vermelhas e pratos de caça.
Gastronomic notes: This wine pairs well with appetizers, aged cheeses, meats, red meat dishes, and game dishes.

