

# ESPARGAL DE D. LUÍS

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

**CASTAS**

Castelão

**VINIFICAÇÃO**

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, seguido de fermentação, apenas com leveduras autóctones, em cuba de inox a 25°C

**ESTÁGIO**

Integralmente estagiado em barricas usadas de carvalho francês. Suavemente filtrado antes de engarrafado.

**NOTAS DE PROVA**

Cor granada média. Aroma elegante a ameixa, tabaco e a especiarias da barrica usada de estágio. Na boca tem corpo médio, taninos firmes e finos, textura e frescura cativantes.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,5% | **Acidez Total:** 5,76 g/L | **pH:** 3,50 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO