

# esmero

PURE WINE | DOURO



## ANÁLISE QUÍMICA

Álcool	13% vol.
Acidez Total	5.5 gr/l
Açúcar Residual	0.8 gr/l
pH	3.44



esmero.pt

## mimo BRANCO

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 Branco  
**Produtor:** Esmero - Sociedade de Vinhos, Lda.  
**Ano:** 2019

### VINHA

**Solo:** Transição de xisto para granito.  
**Clima:** Invernos frios, verões muito quentes e secos.  
**Castas:** Mistura com predomínio de Moscatel Galego, Fernão Pires e Síria.  
**Idade da vinha:** Velha (30 anos).  
**Produção:** 5.300 garrafas.  
**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:** Limpida e citrina.  
**Aroma:** Complexo, com aromas intensos de frutas e flores brancas.  
**Sabores:** Paladar elegante com bom equilíbrio de acidez e sabores de pêssego e melão.  
**Como Servir:** Abrir e consumir de imediato; manter em frappé.  
**Temperatura:** 10-12 °C.  
**Acompanhamento:** Peixes, carnes brancas ou massas levemente guarnecidas.