

## **Esporão Reserva Branco 2019: o primeiro Reserva com certificação biológica**



Imagens em Alta Resolução e Fichas Técnicas em: <https://bit.ly/30gSwia>

©Esporao #istoéesporão #EsporãonoAlentejo @esporaoworld

**O Esporão acaba de lançar a colheita de 2019 do Esporão Reserva Branco, a primeira colheita deste vinho com certificação biológica. Esta colheita materializa o trabalho dos últimos 10 anos na conversão das vinhas da Herdade do Esporão para modo de produção Biológica, assinala um momento na história deste clássico, produzido há 35 anos, e demonstra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.**

Segundo João Roquette, CEO do Esporão: “Começámos este trabalho há mais de uma década com a convicção que poderíamos atingir novos patamares de qualidade. Neste processo, olhámos para o futuro sem nunca abdicar do passado, do clássico que construímos ano após ano, dos solos, vinhas e uvas que sempre fizeram este vinho. Muito pelo contrário, a decisão foi tratá-las ainda melhor, sem produtos químicos que interferem com a vida e a alma dos territórios, produzindo assim vinhos com maior identidade e sentido de lugar. “

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: [cm@global-press.com](mailto:cm@global-press.com) / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27

João Roquette, refere ainda que “Parece um sonho, mas é uma realidade. Representa também uma oportunidade adicional para o Esporão, em afirmar-se como um dos mais relevantes produtores biológicos mundiais.”

As vinhas que dão origem a este vinho são as mesmas que foram utilizadas nas colheitas anteriores, cada ano mais antigas e complexas. Produzido com uvas das castas brancas tradicionais do Alentejo - Antão Vaz, Arinto e Roupeiro - o Esporão Reserva é vinificado numa adega exclusiva para vinhos brancos, seguido de um estágio em barricas de carvalho americano e carvalho francês. O ano de 2019, pelas suas características climáticas promoveu a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

Com rótulo ilustrado pela [fotógrafa Anne Geene](#), o [Esporão Reserva Branco 2019](#) tem aromas que sugerem casca de pêssego, noz moscada e pimenta branca. Na boca, é elegante e cremoso, com a predominância de fruta e especiarias. O final de boca é intenso e persistente.

Guia para o Esporão Reserva Branco 2019: <https://youtu.be/qC2nOtkioTY>

Conheça melhor este vinho: <https://youtu.be/3ecEnRkhzzQ>

**Esporão Reserva Branco 2019 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €16,99**

**Sobre a Anne Geene:** Artista holandesa, nascida em 1983. É na natureza que encontra inspiração para o seu trabalho. Uma combinação entre imagem fotográfica e ciência. Estudou fotografia na Royal Academy of Arts em Haia e conclui o mestrado em fotografia na Universidade de Leiden em 2012. Em 2014, ganhou a prémio Unseen Talent Award e o seu trabalho foi selecionado para várias exposições e coleções nacionais e internacionais. Com 'Ornithology', um trabalho quase científico sobre pássaros, realizado em colaboração com Arjan de Nooy, venceu o prémio internacional de melhor livro de 2017 (Goldene Letter, buchmesse Leipzig). Em 2018, venceu o Volkskrant Visual Art Award, pela obra. O seu mais recente projeto 'The Museum of the Plant' foi parcialmente adquirido pelo Rijksmuseum Amsterdam

**Sobre o Esporão:** Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o 'Melhor do Ano 2016'. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio 'The Green lifetime Achievement', no 'The Drinks Business Green Awards' e João Roquette foi considerado a 'Personalidade do Ano 2018', pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World's Most Admired Wine Brands 2020.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

**Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge**

**Ana Filipa Lopes** / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 | **Carla Macedo** / E-mail: [cm@global-press.com](mailto:cm@global-press.com) / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: [cm@global-press.com](mailto:cm@global-press.com) / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27