

ESPORÃO

ARAGONEZ

TINTO 2017 • DOC ALENTEJO



Os nossos monocasta são únicos. Produzidos pelo Esporão desde os anos 90, refletem a identidade das diferentes castas nas suas vinhas de origem. Aragonez é uma casta de grande elegância aromática, conhecida por produzir vinhos concentrados e com boa capacidade de evolução. A nossa monocasta nasce de uma das primeiras vinhas plantadas na Herdade do Esporão, em 1980 – a vinha Canto do Zé Cruz

ANO DE COLHEITA

O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos, mas o tempo quente e seco desta estação garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C) o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas e fruta madura e vinhos tintos ricos e concentrados

VITICULTURA

Parcela da “Vinha do Canto do Zé Cruz” na Herdade do Esporão, com cerca de 4,55 ha.

Geologia do Solo: Solos de origem granítica com textura franco-argilo-arenoso.

Idade das Vinhas: Vinha plantada em 1980.

CASTAS

Aragonez

VINIFICAÇÃO

Vindima manual a 21.08.2017.

Na adega de lagares, as uvas iniciam a fermentação nos lagares de mármore, com pisa a pé, seguindo-se a fermentação maloláctica em cubas de betão, com controlo de temperatura.

ESPORÃO

ESTÁGIO

Estágio de 1 ano em barricas novas de carvalho francês, seguido de, no mínimo, 2 anos em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

24 de Julho 2019

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 1,8 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK / SANDRA ALVES

COR

Granada Intenso

AROMA

Predominam notas especiadas e de bosque, trufas, com uma nuance a groselha.

PALATO

Equilibrado e assertivo, onde a frescura e os taninos típicos da casta sobressaem, juntamente a um final longo e elegante.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

93 pts | 2014

92 pts | 2013

Robert Parker/Wine Advocate

94+ | 2016

91pts | 2014

90 pts | 2013