



ESPORÃO

RESERVA BRANCO 2013

Filosofia: Vinho clássico obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, que mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:
Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon.

Vinificação: Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês, com estágio sobre as borras finas.

Estágio: Em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Engarrafamento: Março 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,20

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Aroma rico e intenso com notas de toranja e pêssego, integradas na tosta subtil das barricas.

Palato: Na boca é cremoso, com o paladar complexo, equilibrado, preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final fresco e persistente.

Data ideal de consumo: 2014 – 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.