

ESPORÃO

RESERVA BRANCO 2014

Filosofia: Foi o 1º vinho produzido pelo Esporão em 1985, contribuindo decisivamente para caracterizar o perfil rico e expressivo dos melhores brancos do Alentejo. É por isso o nosso clássico.

Ano de Colheita: O inverno húmido e o verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos muito equilibrados e intensos.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado Sativa)

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon e outras provenientes da Herdade do Esporão.

Vinificação: Adega de vinhos brancos da Herdade do Esporão. 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: Abril e Maio 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,16

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspetto 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, equilibrado, preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final fresco, longo e complexo.

Data ideal de consumo: 2015 – 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml e 1,5L

Artista que ilustra o rótulo: Obra original de João Queiroz

