



ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2010

Filosofia: Este vinho desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A sua personalidade e complexidade resultam das condições climatéricas, da selecção das melhores uvas do nosso terroir e da criatividade dos enólogos.

Ano de Colheita: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 12 anos.

Castas: Antão Vaz, Semillon.

Vinificação: Prensagem dos cachos inteiro, decantação de mostos, fermentação com temperaturas controladas em barricas novas de carvalho francês, estágio durante 6 meses “sur lie” com “batonnage”.

Estágio: Em barricas novas de carvalho francês.

Engarrafamento: Junho 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,50 g/l

pH: 3,22

Açúcar Redutor: 2,9 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha.

Aroma: Notas de papaia e goiaba combinadas com os apontamentos da tosta da madeira de carvalho.

Palato: Vinho complexo, cremoso e elegante, com bom equilíbrio e persistência na boca.

Data ideal de consumo: 2012 – 2017

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Crítica:

Essência do Vinho 2011 - 17 pontos