

## ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2013



**Filosofia:** O Private Selection branco nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo.

Para isso a inusitada casta Semillon plantada em terras do sul é fermentada e maturada em barricas novas de carvalho francês, com o intuito de otimizar o seu potencial.

A maturidade da vinha aliada à seleção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho.

**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 destas uvas.

**Viticultura:** As uvas que dão origem a este vinho vêm da Herdade dos Perdigos. Em 1996 foi plantada a casta Semillon, na vinha das Palmeiras, com exposição noroeste/sudoeste que proporciona proteção às uvas durante as horas de maior calor, no estio. Os solos de predominância argilosa são profundos e bem drenados, ideais para a produção equilibrada, desenvolvimento aromático e conservação da frescura.

**Vinificação:** As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagens são longos com pressões baixas que permitem extrações cuidadas concebendo um mosto rico. A decantação dos mostos é mais curta que o habitual o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros, de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

O estágio foi feito sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, para aumentar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a cremosidade e profundidade do vinho.

Foi engarrafado em Abril 2014.

### Informação técnica

Álcool: 14%; Acidez Total: 7,20 g/l; pH: 3,2; Açúcar Redutor: 2,1 g/l

**Notas dos Enólogos por David Baverstock e Sandra Alves:** Aspecto cristalino, cor palha. No nariz revela notas de fruta madura de registo tropical combinadas com laivos de chocolate branco e tosta da madeira de carvalho num conjunto complexo e harmonioso. No palato mostra-se untuoso, rico e elegante, com bom equilíbrio e persistência na boca.

**Data ideal de consumo:** 2014 – 2019

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.