



ESPORÃO PRIVATE

SELECTION TINTO 2008

-

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

Ano de Colheita: As temperaturas e a precipitação comportaram-se dentro das médias dos últimos 10 anos. O Verão, apesar de muito seco pois não choveu nos meses de Junho, Julho e Agosto, teve temperaturas médias relativamente mais baixas, o que proporcionou boas condições para o desenvolvimento das maturações.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Maioritariamente Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, selecção de cachos em mesa de escolha, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares com pisa-a-pé (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguiram-se mais 18 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Março 2010.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,30 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor granada intensa.

Aroma: Sugestões de frutos pretos envolvidos em ligeiro tostado.

Palato: Textura sedosa, taninos robustos e a mostrar grande densidade, terminando de forma longa e persistente.

Data ideal de consumo: 2012 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L.