

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION TINTO 2011

Conceito: O Private Selection Tinto é uma continuidade do Esporão Garrafeira Tinto, lançado pela primeira vez em 1987. Inicialmente era uma escolha das melhores barricas de Esporão Reserva e, com o tempo, fomos entendendo melhor as nossas vinhas, naturalmente evoluindo para uma seleção dos melhores talhões da nossa Herdade. No final dos anos 90 contruímos uma adega exclusiva para ele, passando a ser o centro das nossas atenções. O Private Selection é a nossa concepção de um vinho Garrafeira Tinto clássico do Alentejo: intenso e rico no nariz mas sem exageros, equilibrado na boca porém com bom potencial de guarda.

Ano de Colheita: A colheita de 2011 foi memorável, com a Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual e que conduziram os nossos vinhos, de uma forma geral, a uma maior intensidade, equilíbrio e frescura.

Vinhas: O lote é predominantemente Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah. Cada uma destas castas tem origem em vinhas distintas, onde acreditamos que através de uma viticultura mais depurada, conseguimos a melhor expressão de cada uma destas variedades. O Aragonês tem origem na vinha do Canto do Zé Cruz, plantada em 1980. O solo é franco-arenoso, com a presença de algumas pedras da rocha mãe – granito, que após os primeiros 20 cm transita abruptamente para argila. Talvez devido à idade da vinha, esta é tradicionalmente a última vinha que colhemos de Aragonês, permitindo um desenvolvimento da maturação fenólica mais lenta e homogênea, originando vinhos perfumados e vibrantes. O Syrah é proveniente da vinha do Telheiro, plantada em 1998. O solo é xistoso, bastante pedregoso e muito esquelético. Os bagos são muito pequenos, tipicamente ovalizados e, devido aos solos esqueléticos, a produção desta vinha é absurdamente baixa, resultando em vinhos de grande poder e concentração. O Alicante é originário da vinha das Palmeiras, plantada em 1996, na Herdade dos Perdigões. A vinha fica instalada numa ligeira colina, os solos são bastante argilosos e profundos. Apesar do Alicante ser uma casta tradicionalmente de rendimentos elevados, a óptima exposição solar e boa drenagem a que a vinha está sujeita por estar numa colina, permite-nos obter uma natural concentração dos bagos, originando vinhos de bastante intensidade.

Vinificação: Cada casta foi vinificada e estagiada em separado. O Syrah e o Aragonês foram fermentados em pequenos lagares de inox, com pisa a pé alternada com curtas remontagens manuais feitas 2 a 3 vezes ao dia, dependendo da nossa prova diária ao longo da fermentação. O Alicante Bouschet preferimos fermentar num pequeno depósito de inox e fizemos as remontagens manualmente. A razão desta opção é porque o Alicante tem um película relativamente frágil e a pisa a pé poderia promover uma extração exagerada de taninos. Após a prensagem, mantivemos os vinhos separados, a fim de compreendermos melhor a evolução de cada um. A fermentação maloláctica decorreu nas barricas e de forma espontânea. O estágio foi feito 30% em barricas novas e 70% barricas usadas (1 ano) de 225L de carvalho Francês (Taransaud; Saury; Boutes). Após 18 meses de estágio, durante o qual apenas fizemos uma trasfega imediatamente após a maloláctica, constituímos o lote final, que foi engarrafado no dia 7 de Agosto de 2012, somente com uma ligeira filtração e sem qualquer tipo de colagem.

Informação técnica

Álcool: 14,5%; Acidez Total: 6,71 g/l; pH: 3,61; Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por David Baverstock e Luís Patrão: No nariz mostra-se mais tenso que o habitual, com sugestões de fruta azul e grafite, bem envolvidas em notas de tostados e especiarias. No palato mostra firmeza, bastante frescura, taninos generosos mas bem fundidos, grande estrutura e elegância.

Data ideal de consumo: 2014 – 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml e 1,5L

