

ESPORÃO

RESERVA TINTO 2013

-

Filosofia: O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. Obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Ano de Colheita: Ano excelente para os vinhos tintos da nossa região. A precipitação baixa contribuiu para uma produção baixa mas com uvas de alta qualidade e concentração.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano 70% e francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se mais 8 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Março 2015.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,46 g/l

pH: 3,52

Açúcar Redutor: 2 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Límpido, cor densa e opaca.

Aroma: Sugestões de fruta silvestre bem focada e envolvida em notas tostadas, que lhe atribuem grande envolvência aromática.

Palato: Corpo texturado e de boa expressão tânica. Mostra intensidade e músculo, adivinhando bom potencial de garrafa.

Data ideal de consumo: 2016– 2022

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L, 3 L.

