



## ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2015

### DOC Alentejo

**Conceito:** Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. Para tal a inusitada casta Semillon é fermentada e maturada em barricas novas de carvalho francês, com o intuito de otimizar o seu potencial. A maturidade da vinha aliada à selecção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho. Rótulo ilustrado por Pedro A.H. Paixão.

**Ano de Colheita:** O Inverno muito seco e as temperaturas acima da média na Primavera e no Verão determinaram o início antecipado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e, durante a vindima, o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

#### Viticultura:

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdigões, propriedade do Esporão. Com exposição noroeste/sudoeste proporcionando protecção às uvas durante as horas de maior calor.

Geologia do Solo: Predominância argilosa, profundos e bem drenados, ideais para a produção equilibrada, desenvolvimento aromático e conservação da frescura.

Idade das Vinhas: 20 anos

**Castas:** Semillon

**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 extracções cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do 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.

**Estágio:** Sobre as borras de fermentação acompanhado por *batonnage*, para proporcionar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade. Após enchimento permaneceu 6 meses em garrafa, durante os quais teve uma maturação controlada que promoveu a complexidade característica deste vinho.

**Engarrafamento:** 22 de Junho de 2016

#### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,0%

Acidez Total: 6,49 g/l

pH: 3,21

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

**Formatos disponíveis:** 750 ml

**Notas pelos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

**Cor:** Aspecto cristalino, cor palha.

**Aroma:** Conjunto complexo e equilibrado. Notas de toranja que se misturam com a compota fresca de alperce, e notas discretas da tosta da barrica bem integrada que lembram amêndoa torrada com apontamentos de pimenta branca.

**Palato:** Untuoso, rico e elegante. Pressente-se a tosta da madeira que complementa a estrutura. O final é amplo, profundo e persistente.