



VINHA DO CANTO DO ZÉ CRUZ

ARAGONEZ 2013

DOC Alentejo

Conceito: Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta e do solo.

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. Estas condições possibilitaram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura: A vinha do Canto do Zé Cruz foi plantada em 1980, num solo franco-arenoso, com a presença de algumas pedras da rocha mãe (granito) que, após os primeiros 20cm, transita abruptamente para argila. Tradicionalmente esta é a última vinha que colhemos de Aragonez pois, devido à idade, a maturação fenólica desenvolve-se de forma mais lenta e homogénea, originando vinhos perfumados, vibrantes e genuínos.

Castas: Aragonez.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (25°C), em cuba roto fermentativa.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, seguidos de mais 18 meses em garrafa, antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Julho 2015.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14°

Acidez Total: 6,8 g/l

PH: 3,55

Açúcar residual: 4,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor viva e concentrada.

Aroma: Notas de groselha preta combinadas com algum vegetal seco, que amplia a noção de frescura e seriedade.

Palato: Profundo e sedoso, com taninos bem integrados e apontamentos de especiarias, num conjunto elegante e intenso.