

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2013 TINTO

DOC Alentejo

Conceito: O Private Selection Tinto é uma continuidade do Esporão Garrafeira Tinto, lançado pela primeira vez em 1987. Inicialmente uma escolha das melhores barricas de Esporão Reserva evoluindo, com um tempo e o melhor conhecimento das vinhas, para uma seleção dos melhores talhões da Herdade. O Private Selection representa a conexão do Esporão com 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 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa, seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Vinhas: O lote é constituído predominantemente pelas castas Alicante Bouschet, Aragonez e Syrah. Cada uma tem origem em vinhas distintas, com uma viticultura mais depurada, retirando a melhor expressão de cada uma destas variedades. O Aragonez 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 de. Esta é, tradicionalmente, a última vinha de Aragonez em que é realizada a colheita, permitindo um desenvolvimento da maturação fenólica mais lento e homogêneo, originando vinhos perfumados e vibrantes. O Syrah é proveniente da Vinha do Telheiro, plantada em 1998. O solo é xistoso, bastante pedregoso e esquelético. Os bagos são muito pequenos, tipicamente ovalizados. Devido aos solos esqueléticos, a produção desta vinha é muito baixa, resultando em vinhos de grande poder e concentração. O Alicante Bouschet tem origem na Vinha das Palmeiras, plantada em 1996, numa ligeira colina de solos bastante argilosos e profundos, na Herdade dos Perdigões. A ótima exposição solar e boa drenagem a que a está sujeita, permite obter uma natural concentração dos bagos, originando vinhos intensos.

Vinificação: Cada casta foi vinificada e estagiada em separado. O Syrah e o Aragonez com fermentação em pequenos lagares de inox, pisa a pé alternada com curtas remontagens manuais feitas 2 a 3 vezes ao dia, dependendo da prova diária ao longo da fermentação. O Alicante Bouschet fermenta num pequeno depósito de inox, com remontagens manuais. Desta forma, e devido à película relativamente frágil da uva, evita-se a extração exagerada de taninos decorrente da pisa a pé. Após prensagem, os vinhos foram mantidos separados. 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 e 500L de carvalho Francês. Após 18 meses de estágio, durante o qual apenas se efetuou uma trasfega imediatamente após a maloláctica, foi constituído o lote final e engarrafado no dia 25 de junho de 2015, somente com uma ligeira filtração e sem qualquer tipo de colagem.

Informação Técnica:

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6,80 g/l
pH: 3,55
Açúcar Redutor: 2,2 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5l.

Notas dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Granada intensa.

Aroma: Nariz composto por notas de amoras pretas, apontamentos de moka e chocolate amargo, algum couro e ligeiro fumo.

Palato: Denso e profundo, com uma textura cremosa e uma excelente estrutura que se prolonga até ao final longo e persistente.

