

## ESPORÃO PRIVATE SELECTION

BRANCO – 2016 – Garrafeira



**Conceito:** Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon, aliada à selecção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho. Fotografia no rótulo de Duarte Belo.

**Ano de Colheita:** A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. A qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor ao longo da vindima, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

**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 prensagem são longos com pressões baixas, permitindo 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:** Agosto 2017

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,5 g/l

pH: 3,25

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

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

**Aroma:** Registo de fruta de polpa branca e alguma toranja fresca, misturadas com as notas discretas da tosta da barrica e especiarias como o cravinho e a pimenta branca.

**Palato:** Rico, elegante e intenso. Com final amplo, profundo e persistente.

**Prémios & Críticas:**

2015 – 91 pontos, Wine Enthusiast Magazine

2014 – 91 pontos, Wine Spectator; 91 pontos/Year's Best Portuguese White, Wine & Spirits

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld.