

## ESPORÃO COLHEITA

TINTO – 2016 – Regional Alentejano

**Conceito:** Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e identidade das castas seleccionadas.

**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 um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de mildio. 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. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

**Viticultura:**

Vindima sequencial e em coluna dos talhões 48 (Touriga Franca) e 43 (Cabernet Sauvignon) que são contíguos na mesma vinha. Vinha certificada em modo de produção biológico. Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 7 anos.

**Castas:** Touriga Franca, Cabernet Sauvignon.

**Vinificação:** Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa-a-pé, a temperaturas controladas (22 a 25 C), terminando em cubas de betão.

**Estágio:** A maturação, após a fermentação malolática, aconteceu nas mesmas cubas de betão, durante 6 meses. As condições de microoxigenação, únicas deste tipo de depósito, procuram respeitar o carácter do vinho.

**Engarrafamento:** novembro 2017.

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 1,1 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

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

**Cor:** Aspecto límpido, cor rubi concentrada.

**Aroma:** Notas de fruta vermelha fresca, onde predomina a ameixa e o mirtilo, envoltas em notas vegetais.

**Palato:** na boca presente-se a densidade e o corpo da Touriga Franca, apoiados na estrutura e acidez da Cabernet Sauvignon, O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente, mas elegante.

—

**Prémios & Críticas:** Esporão Colheita 2015: 88 pontos, Wine Enthusiast; Bronze, Decanter; 81,27 pontos, Concours Mondial de Bruxelles; 89 pontos, Smart Buy, Wine Spectator;



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