



QUATRO CASTAS

TINTO 2017

Regional Alentejano

Conceito: O desafio para os enólogos de encontrar as quatro castas que, neste ano, apresentam a maior empatia e, em conjunto, produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente que no ano de 2016 (+2,0 °C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de agosto e setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura e vinhos tintos ricos e concentrados.

Viticultura: Geologia do Solo: natureza xistosa e estrutura franco-argilosa. Idade média das Vinhas: 16 anos.

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Alfrocheiro.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em cubas de betão e cubas de inox.

Estágio: Estagiou durante 6 meses entre cuba de betão, cuba de inox e barricas de carvalho francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa.

Engarrafamento: Julho 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,5 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 1,9 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto límpido, cor granada, intensa e concentrada.

Aroma: Aromas finos e vibrantes do Alfrocheiro combinados com as notas de violetas e frutos azuis da Touriga Nacional;

Palato: Na boca o Alicante Bouschet contribui com uma textura aveludada e firme enquanto o Syrah consolida a intensidade num conjunto elegante e equilibrado.

Prémios & Críticas:

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld