

ESPORÃO

ESPORÃO COLHEITA

Tinto 2018

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 : Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura: Vinha certificada em modo de produção biológico. Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade média das Vinhas: 12 anos.

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

Vinificação: Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa-a-pé a temperaturas controladas (22 - 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: A partir de Junho de 2019

Álcool/Volume (%): 14.50

Acidez Total (g/L): 6.68

pH: 3.55

Açúcar Redutor (g/L): 2.4

Formatos disponíveis: 750ml, 5,0L

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto límpido, cor rubi concentrada

Aroma: Notas de frutas pretas madura, ameixas e cacau, com notas de especiarias, num conjunto complexo e intenso.

Palato: Com textura sedosa e apelativa onde sobressai a fruta madura envolta em apontamentos minerais, carácter puro, vibrante e persistente.

