



## Quatro CASTAS

### Tinto 2018

#### 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:** 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 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:** Geologia do Solo: natureza xistosa e estrutura franco-argilosa. Idade média das Vinhas: 15 anos.

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Miúda e Tinto Cão.

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

**Estágio:** 6 meses em cubas de betão e inox.

**Engarrafamento:** Novembro 2019

#### Informação Técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6.5 g/l

PH: 3.65

Açúcar Redutor: 2.4 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750ml

**Notas dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto límpido, cor rubi intensa.

Aroma: Frutos pretos, com destaque das amoras silvestres provenientes da Touriga Franca e notas especiadas de cravinho e noz-moscada resultantes do estagio da Touriga Nacional em cubas de betão.

Palato: Denso e rico, com a Tinta Miúda a contribuir com frescura e elegância e o Tinto Cão a complementar com textura e persistência.

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