

ESPORÃO COLHEITA

TINTO – 2019 – 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 dos solos onde as vinhas estão plantadas e carácter e identidade das castas selecionadas.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pino-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

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 microxigenação, únicas deste tipo de depósito, procuram respeitar o carácter do vinho.

Engarrafamento: Abril 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,50 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 1,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 5l

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspetto límpido, cor ruby.

Aroma: Realce para a fruta vermelha madura, alguma compota de amoras silvestres e um ligeiro nuance herbáceo e especiado.

Palato: - Fresco e equilibrado, com uma textura sedosa onde predomina a pureza da fruta vermelha, com um final elegante e persistente.

—

Prémios & Críticas:

Wine Spectator

Smart Buy

Colheita 2015



Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em [@espوراoworld](https://www.instagram.com/espوراoworld).