



ESPORÃO RESERVA BRANCO – 2020– DOC Alentejo

Conceito: Vinho clássico obtido unicamente das nossas uvas, em modo de produção biológica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2020 registou temperaturas ligeiramente superiores em relação à média dos últimos 21 anos, enquanto os valores de precipitação estiveram idênticos aos valores registados no mesmo período. Com um Inverno e Primavera amenos e chuvosos, houve um bom restabelecimento das reservas hídricas da vinha, que se traduziu num bom crescimento vegetativo em relação a 2019. O Verão foi muito quente e seco, registando temperaturas bastante elevadas no mês de Julho que se traduziram na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas face ao ano anterior. As condições climáticas registadas no período pintor-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

Viticultura:
Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

Geologia do Solo: Granito e xisto de estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 15 a 25 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e outras.

Vinificação: Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas: 70% em cubas de inox e 30% em barricas novas de carvalho americano e francês.

Estágio: Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho, sobre as borras finas.

Engarrafamento: Julho 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,08

pH: 3.2

Açúcar Redutor: 2.1

Formatos Disponíveis: 750 ml,

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas de toranja e alperce, apontamentos de hortelã verde complementadas com pimenta branca e noz-moscada.

Palato: Elegante e harmonioso, equilibrado entre a fruta e as especiarias. Um final intenso e persistente.

Prémios & Críticas:

Wine Spectator

Top 100 Best Value | 2017

Wine Enthusiast

90 pts / Editor's Choice | 2019 | 2018
2015 | 2011

91 pts / Editor's Choice | 2009

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