

## ESPORÃO RESERVA BRANCO - 2021- 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 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono - Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

**Viticultura:**  
Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

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

Idade das Vinhas: 16 a 26 anos.

**Castas:** Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

**Vinificação:** Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas: 75% em cubas de inox e 25% 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:** A partir de Maio 2022

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,50

pH: 3,19

Açúcar Redutor: 1,7

**Formatos Disponíveis:** 750 ml,

**Nota dos Enólogos:** Sandra Alves e João Ramos

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas cítricas com predominância de tangerina e limão, impressões de hortelã 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 Enthusiast

92pts /2020

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

91 pts / Editor's Choice | 2009

Wine Spectator

Top 100 Best Value | 2017

Robert Parker

90 Pts | 2016

