

ESPORÃO

RESERVA

TINTO 2020 • DOC Alentejo



O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. É um 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. Rótulo ilustrado por Abel Mota.

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: Natureza granítica de transição paraxistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: média 20 anos.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore, com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

ESPORÃO

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%) Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 4 meses de estágio em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

A partir de Maio 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,0%

Acidez Total: 6,49 g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 2,8 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1,5l, 3l e 5L

NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK / SANDRA ALVES

COR

Ruby intenso.

AROMA

Notas de amoras pretas, cacau, chocolate preto, alcaçuz e uma nuance de pimenta preta.

PALATO

Na boca é rico e complexo, onde predominam notas intensas de fruta preta e especiarias. Final longo e persistente.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Robert Parker

90 pts | 2017 | 2010 | 2007

91 pts | 2016 | 2009

92 pts | 2011

Wine Enthusiast

93 pts | 2019 | 2011

92 pts | 2014 | 2013 | 2010 | 2006

91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

Wine Spectator

90 pts | 2014