

ESPORÃO

COLHEITA

TINTO 2022 • REGIONAL
ALENTEJANO



Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica. Com sentido de lugar, intenso direto e vibrante que expressa a tipicidade do ano da colheita, a diversidade dos solos onde as vinhas estão plantadas e a identidade das castas selecionadas.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. As temperaturas muito elevadas e a falta de água no Verão, contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Geologia do solo: natureza granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: média 15 anos

CASTAS

Trincadeira, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Tinta Miúda.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento, co-fermentação de diferentes castas em inox, a temperaturas controladas, seguida da fermentação malolática.

ESTÁGIO

Em cubas de betão, durante 4 meses, onde as condições de microoxigenação, únicas deste tipo de depósito, respeitam e potenciam o carácter do vinho

ENGARRAFAMENTO

A partir de Fevereiro de 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,70 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,6 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Aspeto límpido, cor rubi.

AROMA

Notas de fruta vermelha fresca, groselha, com uma nuance floral e especiada.

PALATO

Fresco e direto, com uma textura elegante onde predominam notas de ginja e frutos vermelhos. Tanino vivo que lhe confere um pouco de rusticidade. Final fresco e elegante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Spectator

Smart Buy

Colheita 2015