

ESPORÃO

TOURIGA NACIONAL

RED 2017 • DOC ALENTEJO



A Touriga Nacional é uma casta nobre, tradicional portuguesa, que confere ao vinho intensidade, equilíbrio e boa capacidade de evolução. Este vinho nasce numa das vinhas mais antigas desta casta no Alentejo – a vinha do Badeco, na Herdade do Esporão. É um vinho que conjuga a expressão da casta com as características e maturidade da vinha e a experiência das pessoas que ao longo dos anos cuidaram da vinha e do vinho.

ANO DE COLHEITA

O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos, mas o tempo quente e seco desta estação garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C) o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas e fruta madura e vinhos tintos ricos e concentrados

VITICULTURA

Parcela da “Vinha do Badeco” na Herdade do Esporão, com cerca de 1,03 ha. Sistema de poda, Guyot bilateral, conduzida em monopiano vertical ascendente.

Geologia do Solo: Solo pouco fértil de cor pardo claro, origem xistosa e textura Franco-Limosa.

Idade das Vinhas: Uma das mais antigas vinhas de Touriga Nacional no Alentejo, plantada em 1988.

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vindima manual a 12 Setembro de 2017.

Na adega de lagares, pisa a pé em lagares de mármore. Fermentação maloláctica em cubas de betão com controlo de temperatura.

ESPORÃO

ESTÁGIO

Estágio de 1 ano em barricas novas de carvalho francês, seguido de, no mínimo, 2 anos em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

24 de Julho de 2019

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,65 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK / SANDRA ALVES

COR

Granada profundo, intenso

AROMA

Dominado por notas de tabaco, alcaçuz com apontamentos de ameixa preta em passa.

PALATO

Rico e opulento, onde predominam notas especiadas e de fumo. Tanino presente e redondo, que o torna o vinho elegante e profundo.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

94 pts | Cellar Selection 2008

93 pts | Cellar Selection 2011

90 pts | 2015