

<http://www.esporao.com>



ESPORÃO – QUATRO CASTAS

Para produzir o “Quatro Castas” Reserva Seleccionada Tinto, elegemos em cada colheita as quatro melhores castas do ano, utilizando-as em partes iguais.

Resultou um vinho rico e encorpado, com uma grande profundidade e complexidade sugerindo compotas, tostados e especiarias resultantes da integração da fruta com a madeira.

Controlo Analítico

Álcool 14 %

Acidez Total 6,68 gr/l

Acidez Volátil 0,51 gr/l

pH 3,59

Extracto Seco 31,4 gr/l

1

Características Organolépticas



Visual

Aspecto límpido, cor viva e concentrada



Olfactivo

Predomina no aroma a elegância e o perfume da Touriga Nacional.



Gustativo

A boca revela textura aveludada, sustentada por taninos firmes que nos encaminham para um final longo e persistente.



Degustação

16-18°C



Acompanhamento

Ideal com pratos de carne ou com queijos.



Quantidade Produzida

10.083 Litros

O Método



Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa



Encepamento

Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah



Método de Cultivo

Protecção integrada



Idade Média das Vinhas

15 anos



Produção Média

40 hl/ha



Processo de Vinificação

Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25 °C) em cubas lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas. Estagiou durante seis meses em barricas de carvalho americano e francês, seguido de mais seis meses em garrafa antes de ir para o mercado.