



## ESPORAO

RESERVA TINTO 2010

-

**Filosofia:** Vinho clássico obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, que mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

**Ano de Colheita:** A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

### Viticultura:

**Geologia do Solo:** Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 15 anos.

**Castas:** Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

**Vinificação:** Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

**Estágio:** Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano 70% e francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se mais 12 meses de estágio em garrafa.

**Engarrafamento:** Março 2012.

### Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,70 gr/l

PH: 3,57

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Límpido, cor granada.

**Aroma:** Aroma intenso, sugerindo frutos maduros, com suaves notas de madeira, e sugestões de especiarias.

**Palato:** Encorpado e bem equilibrado, com taninos firmes que indicam uma boa longevidade em garrafa.

**Data ideal de consumo:** 2013 - 2020