



## ESPORAO

RESERVA TINTO 2011

-

**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:** Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

**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 2013.

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,90 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

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

**Cor:** Límpido, cor densa e granada.

**Aroma:** Aroma intenso de especiarias e frutos vermelhos, com discretas notas a madeira, que lhe acrescentam complexidade.

**Palato:** Encorpado, elegante, boa densidade e cremoso. Com taninos firmes que indicam uma boa longevidade em garrafa.

**Data ideal de consumo:** 2014– 2020

**Formatos Disponíveis:** 750 ml, 1,5 L, 3 L.