



ESPORÃO

RESERVA TINTO 2012

-

Filosofia: O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. Obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Ano de Colheita: Ano extraordinariamente seco com uma precipitação anual muito abaixo da média, induziu o atraso no ciclo vegetativo que implicou um atraso de duas semanas na vindima. Ano de baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração.

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, outras.

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 pelo menos mais 8 meses de estágio em garrafa.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,40 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: Sugestões de frutos do bosque, envolvidos em especiarias, com ligeiros apontamentos de tosta, que lhe acrescentam complexidade.

Palato: Corpo tenso e com boa densidade de fruta. Mostra frescura e taninos musculados que prometem bom potencial de garrafa.

Data ideal de consumo: 2015– 2021

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

ESPORÃO
WWW.ESPORAO.COM

Safra 2012. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015