



ESPORÃO

RESERVA TINTO 2014

DOC Alentejo

Conceito: 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: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas e pequenos lagares de inox com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%) Após o engarrafamento seguiram-se mais 8 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: abril 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,50

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

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

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Límpido, cor densa e opaca.

Aroma: Frutos vermelhos bem maduros, envoltos em notas de especiarias e subtis apontamentos tostados.

Palato: Corpo texturado e com excelente expressão tânica. Mostra intensidade e elegância, adivinhando bom potencial de garrafa.

ESPORÃO

Safra 2014. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba