



ESPORÃO

RESERVA TINTO 2015

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: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição paraxistosa, estrutura franco-argilosa. Idade das Vinhas: 17 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.

Análise Química:

Alcool: 14,5%

Acidez Total: 6,2 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formats Available: 750 ml, 1,5l, 3l, 5l.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Ruby intenso.

Aroma A compota de ameixa preta, as notas frescas quase mentoladas e os apontamentos de especiarias que lembram o cravinho, compõem o bouquet complexo e profundo.

Palato: Na boca é equilibrado, com taninos aveludados e cheios de personalidade, em harmonia com a fruta que é a protagonista num final intenso e elegante.

Safra 2015. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.