



## ESPORÃO RESERVA BRANCO - 2017 - DOC Alentejo

**Conceito:** 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:** O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

**Viticultura:**  
Vinha certificada em modo de produção integrada.

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 18 anos.

**Castas:** Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, outras em menor percentagem.

**Vinificação:** Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox em barricas novas de carvalho americano e francês, com estágio sobre as borras finas.

**Estágio:** 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês e americano.

**Engarrafamento:** Maio 2018

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,20 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

**Cor:** Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

**Aroma:** Notas de fruta amarela, toranja e limão, com apontamentos de especiarias e uma tosta ligeira que acentua a frescura aromática.

**Palato:** Na boca é cremoso, com estrutura e volume. É equilibrado e preenchido pela fruta, com final longo e intenso.

**Prémios & Críticas:**

-

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em [@esporaoworld](https://www.instagram.com/esporaoworld).

ESPORÃO

Safr 2016. Jantar em 06/02/2020.