

<https://www.garrafeiranacional.com>



Esporão Trincadeira 2005 Tinto

Vinho Regional Alentejano, feito exclusivamente da casta Trincadeira. Tem um aspecto límpido com uma cor viva e concentrada. O aroma é complexo, da casta que lhe deu origem, sugerindo ameixas e baunilha. O paladar apresenta-se equilibrado, redondo e encorpado, com um sabor rico de frutos vermelhos. Ideal com pratos de carne vermelha ou com queijos.

<http://saca-a-rolha.blogspot.com>

Os monocastas da Herdade do Esporão têm vindo a melhorar significativamente. Este é talvez o melhor Trincadeira produzido pelo Esporão (Finagra) que provámos. A cor esteve correcta num vermelho escuro discreto. O nariz impecável, com notas florais quentes e mesmo alguma esteva. Complexidade média, concentração elevada e corpo elegante. Fruta madura em camadas e um toque ligeiro balsâmico tornam o conjunto muito sedutor. Tudo afinado, a madeira quase não se sente. Um vinho de laboratório para ser consumido já. Pena o final, apenas médio/curto.

<http://pingamor.blogspot.com/2007/03/esporo-trincadeira-2004.html>

Eu acho estes monovarietais da Herdade do Esporão um "must". São vinhos muito bem feitos, com uma boa relação preço/qualidade, alguns mesmo muito boa (Esporão Touriga Nacional 2001) e são vinhos de confiança, tal como o seu produtor.

Este vinho em causa, feito de uma só casta (Trincadeira), com 14,5° e seis meses em madeira, apresenta uma cor rubi de boa concentração. Demora uma bocado a abrir. Começa por me dar notas florais mas logo a fugir para a fruta vermelha, docinha, tudo muito bem casado com boa baunilha. A boca é de meio porte, afinada, taninos redondinhos e a acidez bem casada com tudo o resto. Vai-se embora com notas docinhas e boas.

Há muita gente que não gosta de trabalhar com esta casta, que dá muitos problemas, mas que quando bem trabalhada e com alguma sorte faz vinhos belíssimos. Eu gosto.

Prova na Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz/Portugal, em 20 de maio de 2009.