



ESPORÃO RESERVA

TINTO – 2018 – 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. Rótulo ilustrado por Anne Geene.

Ano de Colheita: Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em a grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas mais bem adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

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

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

Engarrafamento: A partir de Julho 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6.44 g/l

pH: 3.53

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

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

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Ruby intenso.

Aroma: Compota de fruta preta, especiarias (pimenta preta, cravinho). Notas de baga de café e charuto.

Palato: Na boca é complexo, revelando igualmente notas de especiarias e chocolate preto. Final persistente.

Prémios & Críticas:

Robert Parker

90 Pts | 2017 | 2010 | 2007

91 Pts | 2016 | 2009

92 Pts | 2011

Wine Spectator

90 pts | 2014

Wine Enthusiast

91 pts | 2017 | 2016 | 2015

92 pts | 2014 | 2013 | 2010 | 2006

93 pts | 2011

Safra 2018. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.