

COLHEITA 2015

DIRECTO • TÚLIPAS • IRREVERENTE

VINHO DE LOTE PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE DE UVAS CULTIVADAS NA HERDADE DO ESPORÃO, SEGUINDO PRÁTICAS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA, QUE EXPRESSA DE FORMA DIRECTA A TIPICIDADE DO ANO DA COLHEITA, DIVERSIDADE DE SOLOS ONDE AS VINHAS ESTÃO PLANTADAS E O CARÁCTER E IDENTIDADE DAS CASTAS SELECIONADAS.



COR
Ruby
Concentrada



NOTAS
Fruta Vermelha
Fresca como Ameixa e Mirtilo
Envolto em Notas Vegetais



BOCA
Corpo Texturado
Vibrante
Final Persistente



UVAS COLHIDAS MANUALMENTE



EM PEQUENAS CAIXAS
POR CASTA

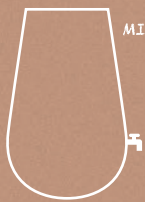


22°C - 25 °C
TEMPERATURAS
CONTROLADAS

PISA A PÉ



INÍCIO DA FERMENTAÇÃO EM LAGARES



BETÃO:
CONDIÇÕES DE
MICROOXIGENAÇÃO
ÚNICAS

RESPEITA AS
CARACTERÍSTICAS
DO VINHO

FIM DA FERMENTAÇÃO
EM CUBAS DE BETÃO
+ 6 MESES DE MATURAÇÃO



AGRICULTURA
BIOLÓGICA



SOLOS
Graníticos
Xistosos
Franco-Argilosos



IDADE DAS
VINHAS
10 Anos



CASTAS
Touriga Franca
Cabernet
Sauvignon



ORIGEM
Herdade do Esporão



HARMONIZAÇÃO
Carnes Grelhadas



LONGEVIDADE
5 Anos



ESPORÃO

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO

WINE MODERATION
ART DE VIVER