



## ESPORÃO COLHEITA TINTO 2015

### Regional Alentejano

**Conceito:** Vinho de lote produzido exclusivamente a partir de uvas cultivadas na Herdade do Esporão. Seguindo práticas de agricultura biológica, expressa de forma directa o ano da colheita, a diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e a identidade das castas seleccionadas.

**Ano de Colheita:** O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na Primavera e Verão determinaram o início antecipado 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:

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: 6 anos.

Vindima sequencial e em coluna dos talhões 48 (Touriga Franca) e 43 (Cabernet Sauvignon) que são contíguos na mesma vinha.

**Castas:** Touriga Franca, Cabernet Sauvignon.

**Vinificação:** Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa a pé, a temperaturas controladas (22° a 25° C), terminando em cubas de betão. A maturação aconteceu nas mesmas cubas de betão durante 6 meses. As condições de micro-oxigenação, únicas deste tipo de depósito, procuram respeitar o carácter do vinho.

**Engarrafamento:** Agosto 2016

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14 %

Acidez Total: 7,1 g/l

pH: 3,59

Açúcar Redutor: 1,5 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Aspecto límpido, cor rubi concentrada.

**Aroma:** Notas de fruta vermelha fresca, onde predomina a ameixa e o mirtilo, envoltas em notas vegetais.

**Palato:** Na boca pressente-se a densidade e o corpo da Touriga Franca apoiados na estrutura e acidez da Cabernet Sauvignon. O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente, mas elegante.