



ESPORÃO RESERVA

TINTO – 2016 – 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 Albuquerque Mendes.

Ano de Colheita: A Primavera teve temperaturas mais baixas e com maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram moderados, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 17 anos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, 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 mais 8 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Junho 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,3g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

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

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Ruby intenso.

Aroma: notas de compota de frutos silvestres, ligeiro toque de especiarias e cacau fresco. Tudo envolto na tosta bem integrada das barricas.

Palato: Na boca presente-se a riqueza da fruta, é volumoso mas os taninos finos também conferem estrutura e intensidade; o final é longo, rico e persistente.

Prémios & Críticas:

-

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