



## ESPORÃO PRIVATE SELECTION

BRANCO – 2017 – Garrafeira

**Conceito:** Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon, aliada à selecção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho. Fotografia no rótulo de Albuquerque Mendes.

**Ano de Colheita:** O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

### Viticultura:

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdigões, propriedade do Esporão. Com exposição noroeste/sudoeste proporcionando protecção às uvas durante as horas de maior calor.

Geologia do Solo: Predominância argilosa, profundos e bem drenados, ideais para a produção equilibrada, desenvolvimento aromático e conservação da frescura.

Idade das Vinhas: 22 anos.

**Castas:** Semillon.

**Vinificação:** As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extracções cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

**Estágio:** Sobre as borras de fermentação acompanhado por *batonnage*, para proporcionar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade. Após enchimento, permaneceu 6 meses em garrafa, durante os quais teve uma maturação controlada que promoveu a complexidade característica deste vinho.

**Engarrafamento:** Julho 2018

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,6 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

**Cor:** Aspecto cristalino, cor palha.

**Aroma:** Registo de fruta de polpa branca e tangerina madura, misturadas com as notas discretas da tosta da barrica e especiarias como o cravinho e a pimenta branca.

**Palato:** untuoso, rico e intenso. Com final amplo, profundo e persistente.

### Prémios & Críticas:

2016 – Melhor Vinho Branco 2018, Concurso Vinhos de Portugal

2015 – 91 pontos, Wine Enthusiast Magazine