

ESPORÃO RESERVA

TINTO – 2017 – 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 António Poppe.

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:

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

Idade média das Vinhas: 20 anos.

Castas: Vinho de lote com predominância das 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 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,62 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 1.9 g/l

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

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Ruby intenso.

Aroma: Revela notas de frutos do bosque e compota de mirtilo, envolvidos em apontamentos de café, pimenta preta e o ligeiro tostado da barrica.

Palato: Na boca mostra-se intenso e denso, mas com o tanino firme, o que lhe confere estrutura e complexidade, sugerindo bom potencial de garrafa.

Prémios & Críticas:

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

