

Esporão Private Selection Branco 2018 chega ao mercado



©Esporão #istoéesporão @esporaoworld

Imagens em Alta Resolução e Fichas Técnicas em: <http://bit.ly/2wuk1bV>

Esporão lança a nova colheita Private Selection Branco 2018, um vinho rico e complexo que reforça a consistência deste branco singular do Alentejo.

O **Private Selection Branco** nasceu em 2001 apostado em desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo, reforçando a sua consistência ano após ano, como um néctar marcante, rico e complexo, garantido pela maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon e da selecção cuidada das barricas em que estagia.

Com o rótulo de António Poppe, esta edição vem reafirmar a relação do Esporão com a arte, iniciada em 1985.

De aspecto cristalino, o vinho que chega agora ao mercado, apresenta uma cor de palha. No nariz destacam-se os aromas a alperce e casca de limão confitado, misturados com notas de cravinho, noz moscada e algum chocolate branco e um palato amplo e rico, em que predomina a fruta de polpa branca pontuada com notas de pimenta branca. No palato mostra-se untuoso, com um final longo e elegante.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa de Andrade / E-mail: ica@global-press.com / Tlm: 927 975 760 | Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

O **Esporão Private Selection Branco** 2018 é feito a partir de 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. Neste ano, após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. As temperaturas amenas até meados do Verão originaram uma maturação mais lenta mas mais completa das uvas, que resistiram às temperaturas superiores a 40 graus centígrados sentidas em Agosto, e resultando na conservação da frescura, intensidade aromática e complexidade dos vinhos brancos, desenvolvido por David Baverstock e Sandra Alves. Depois de um estágio de seis meses em barrica de carvalho francês e outro do mesmo período em garrafa chega ao mercado.

Conheça melhor o perfil do Esporão Private Selection: <https://bit.ly/2UwTFyh>

Ficha Técnica Esporão Private Selection Branco 2018: <https://bit.ly/39fMccf>

Esporão Private Selection Branco 2018 | 75 cl - P.V.P. Recomendado com IVA – 20,00€

SOBRE ANTÓNIO POPPE:

Nasceu em Lisboa, em 1968, e é nesta cidade em que atualmente trabalha e reside. Desenvolveu a sua formação na Ar.Co, o que lhe abriu as portas para estudar em Londres, no Royal College of Art. Mais tarde mudou-se para os E.U. A., para frequentar a School of the Art Institute of Chicago onde realizou mestrado em Arte Performativa e Cinema. Desde então a sua actividade enquanto artista e cidadão do mundo tem-se materializado através da escrita de livros, participação em recitais de poesia e no ensino do desenho e meditação. A fotografia e a colagem fazem parte fundamental do seu trabalho, assim como a performance, interligando todas estas disciplinas.

SOBRE O ESPORÃO:

Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação.

O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. A marca assume uma assinatura global: Mais. Devagar. para o mercado português e Slow Forward para os mercados internacionais.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa de Andrade / E-mail: ica@global-press.com / Tlm: 927 975 760 | **Ana Filipa Lopes** / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

<http://instagram.com/espوراoworld>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa de Andrade / E-mail: ica@global-press.com / Tlm: 927 975 760 | **Ana Filipa Lopes** / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27