

Esporão Colheita Tinto

Um vinho feito ao ritmo da Natureza



©Esporão #istoéesporão #EsporãoColheita @esporaoworld

Imagens em Alta Resolução: <http://bit.ly/2Vm8Axq>

O [Esporão Colheita Tinto 2018](#), proveniente de uma vinha com 11 anos, revela uma cor rubi concentrada e dele sobressaem aromas a frutas pretas maduras, ameixas e cacau, com notas de especiarias num conjunto complexo e intenso.

Este vinho tem aspeto límpido e uma textura sedosa e apelativa em que sobressai a fruta madura envolta em apontamentos minerais. Carácter puro, vibrante e persistente, demonstrando a diversidade e as características das uvas e dos solos.

O Esporão Colheita Tinto é o primeiro vinho biológico certificado do Esporão. [Produzido ao ritmo da Natureza](#), num ecossistema em que as plantas e os animais contribuem de forma decisiva para a qualidade das uvas e perfil do vinho. A estes elementos juntam-se a sabedoria dos enólogos do Esporão e a vinificação em tulipas de betão para fazer um vinho único.

A gama Esporão é composta também pelo [Esporão Reserva](#), [Esporão Private Selection](#) e o icónico [Torre](#).

Ao ritmo da Natureza, assim se fazem vinhos únicos e se constrói um ecossistema equilibrado e feliz.

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

Apresentamos quem nos ajuda a fazer o nosso vinho: <https://www.esporao.com/pt-pt/nativa/apresentamos-quem-nos-ajuda-a-fazer-o-nosso-vinho.html/>

Guia para o Esporão Colheita: <https://www.youtube.com/watch?v=ILF9aBBRyvo>

Conheça melhor este vinho através das suas 7 histórias: <https://goo.gl/JSzxHN>

Descubra o significado do rótulo: <https://goo.gl/PESYWC>

Esporão Colheita Tinto 2018 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €9,99

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>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<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