

Wine Enthusiast atribui 94 pontos ao Esporão Private Selection Tinto 2014



©Esporão

#istoéesporão @esporaoworld

Imagens em Alta Resolução e Ficha Técnica: <https://bit.ly/3hwazYx>

A revista [Wine Enthusiast](#) atribuiu 94 pontos ao Esporão Private Selection 2014.

A publicação norte-americana destaca o Esporão Private Selection Tinto 2014, como um vinho sério e poderoso, devido à fermentação em lagares de mármore e pisa a pé: “Os seus taninos ricos e frutas pretas estão maduros, com uma estrutura densa e cor escura proveniente do Alicante Bouschet. O vinho mantém um pouco de frescura e agora está no momento óptimo de consumo”.

Em 2014, o Inverno foi húmido, seguido de um Verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos. A estrutura, personalidade e complexidade vincadas deste vinho resultam das condições climatéricas, da selecção das melhores uvas e da criatividade dos enólogos. É um vinho exclusivo, feito em pequenas quantidades, para momentos intensos e intimistas.

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

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

O [Esporão Private Selection Tinto 2014](#) é uma continuidade do Esporão Garrafeira Tinto, lançado pela primeira vez em 1987. Nesta colheita, a conjugação das castas Syrah e Alicante Bouschet dá-lhe uma grande complexidade e estrutura, enquanto o Aragonéz torna-o elegante. Depois das uvas serem pisadas a pé, na [Adega dos Lagares](#), este vinho passa por um estágio em barrica de carvalho francês durante 18 meses, seguido de um estágio prolongado em garrafa.

O rótulo do Esporão Private Selection Tinto 2014 é ilustrado com uma fotografia do arquitecto e fotógrafo Duarte Belo. Esta iniciativa de convidar um artista todos os anos para enriquecer e personalizar os [rótulos](#) de cada colheita Reserva e Private Selection existe desde 1985, ano em que o Esporão lançou o primeiro vinho.

Conheça melhor o perfil do Esporão Private Selection: <https://www.esporao.com/pt-pt/nativa/vinhos-2/esporao-private-selection-inovador-a-classico.html/>

Esporão Private Selection Tinto 2014 | 75 cl - P.V.P. Recomendado com IVA – 59€

Sobre Duarte Belo: Duarte Belo nasceu em Lisboa e é licenciado em Arquitectura. Paralelamente com a Arquitectura desenvolveu projectos em Fotografia. Expõe individualmente desde 1989. Está representado em diversas colecções públicas e privadas, em Portugal e no estrangeiro. Com vasta e extensa obra publicada, centrada no levantamento fotográfico da paisagem e das formas de ocupação do território, são de destacar as obras: Portugal — O Sabor da Terra (1997) e Portugal Património (2007-2008). Este trabalho sobre Portugal deu origem a um arquivo fotográfico pessoal de mais de novecentas mil fotografias. É explorador Esporão e possui um vasto conhecimento tanto sobre o território nacional como sobre o território Esporão. O Duarte Belo foi desafiado por nós a registar a Herdade do Esporão e o seu território através da sua arte e da sua vivência. O resultado são quatro peças icónicas que ilustrarão os rótulos dos vinhos Esporão Reserva Branco 2016, Esporão Reserva Tinto 2015, Esporão Private Selection Branco 2016 e Esporão Private Selection Tinto 2014, e representam locais, detalhes e perspectivas emblemáticas da Herdade.

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. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World’s Most Admired Wine Brands 2020.

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

<http://www.maisdevagar.com>

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

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

<http://instagram.com/esporaoworld>

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

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

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 | **Carla Macedo** / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308

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