

Esporão Colheita Tinto 2019 já está disponível



Imagens em Alta Resolução e Fichas Técnicas em: <https://bit.ly/2IJPGwH>

©Esporao #istoéesporão #EsporãoColheita @esporao-world

A colheita de 2019 do [Esporão Colheita Tinto](#) já se encontra disponível. Esta é a 5ª colheita do primeiro vinho biológico certificado do Esporão e reflecte o caminho iniciado há mais de 10 anos na conversão das vinhas da Herdade do Esporão para modo de produção biológico.

Atualmente toda a área de vinha da Herdade do Esporão já está certificada em modo de produção biológica, tornando-se o Esporão num dos mais relevantes produtores biológicos mundiais. A produção biológica dá origem a uvas mais saudáveis e equilibradas que necessitam de menores intervenções na adega e produzem vinhos com maior identidade e sentido de lugar.

Segundo Sandra Alves, enóloga da Herdade do Esporão, “o Esporão Colheita é a concretização de um desafio iniciado com a conversão para modo de produção biológica. Sabíamos que o tempo nos ia trazer melhores uvas, com potencial diferenciado (mais qualidade) que, associadas ao estagio em túlipas de betão, nos permitissem desenhar um vinho que fosse a expressão mais pura da nossa origem, do ano de colheita, da diversidade dos solos e da identidade das castas. É um vinho, com um carácter mais irreverente, que se revela uma boa companhia à mesa, a sua frescura e acidez permitem-lhe grande versatilidade, podendo acompanhar um sem número de pratos, desde os mais simples, como grelhados na brasa aos mais complexos e elaborados como um assado de borrego”.

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

A colheita de 2019, é o reflexo de um ano agrícola com menos chuva que nos anos anteriores e temperaturas mais baixas no Verão. Estas características promoveram a evolução constante e homogénea da maturação das uvas, condições ideais para uma matéria prima de grande qualidade. Com origem em vinhas com 12 anos, esta colheita revela uma cor ruby concentrada onde sobressaem aromas a frutas pretas maduras, ameixas e cacau, com notas de especiarias num conjunto complexo e intenso. Este vinho tem aspeto límpido e a sua textura é sedosa e apelativa, com fruta madura envolta em apontamentos minerais e terrosos.

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>

Ficha Técnica Esporão Colheita Tinto 2019: <https://www.esporao.com/pt-pt/vinhos/esporao-colheita-tinto-2019/>

Esporão Colheita Tinto 2019 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €9,99

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão 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 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. 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