

ESPORÃO

ARAGONEZ

TINTO 2021 • DOC
ALENTEJO



Os nossos monocasta são únicos. Produzidos pelo Esporão desde os anos 90, refletem a identidade das diferentes castas nas suas vinhas de origem. Aragonez é uma casta de grande elegância aromática, conhecida por produzir vinhos concentrados e com boa capacidade de evolução. A nossa monocasta nasce de uma das primeiras vinhas plantadas na Herdade do Esporão, em 1980 – a vinha Canto do Zé Cruz, em modo de produção biológica.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2021 foi chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

VITICULTURA

Parcela da “Vinha do Canto do Zé Cruz” na Herdade do Esporão, com cerca de 4,55 ha, em modo de produção biológica.

Geologia do Solo: Solos de origem granítica com textura franco-argilo-arenoso.

Idade das Vinhas: Vinha plantada em 1980.

CASTAS

Aragonez

VINIFICAÇÃO

Vindima manual 23.08.2021

Na adega de lagares, as uvas iniciam a fermentação nos lagares de mármore, com pisa a pé, seguindo-se a fermentação malolática em cubas de betão, com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio em barricas de carvalho francês, durante um ano, seguidos de no mínimo dois anos em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Agosto 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 15%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,67

Açúcares Totais (glu+fru): 1,0g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES E JOÃO RAMOS

COR

Cor vermelho rubi.

AROMA

Nariz elegante de fruta vermelha, morango em compota, envolvida por notas de chocolate provenientes do estágio em barrica.

PALATO

Boca elegante, com taninos presentes, típicos da casta que conferem intensidade ao final de boca.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

93 pts | 2014

92 pts | 2013

90 pts | 2017

Robert Parker

94+ | 2016

91pts | 2017 | 2014

90 pts | 2013