

## ESPORÃO COLHEITA

### TINTO – 2017 – Regional Alentejano

**Conceito:** Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e identidade das castas seleccionadas.

**Ano de Colheita:** O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

**Viticultura:**

Vinha certificada em modo de produção biológico.

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade média das Vinhas:** 11 anos.

**Castas:** Vinho de lote com predominância das castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Aragonez.

**Vinificação:** Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa-a-pé, a temperaturas controladas (22 a 25 C), terminando em cubas de betão.

**Estágio:** A maturação, após a fermentação maloláctica, aconteceu nas mesmas cubas de betão, durante 6 meses. As condições de microoxigenação, únicas deste tipo de depósito, procuram respeitar o carácter do vinho.

**Engarrafamento:** Novembro e Dezembro 2018.

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml, 1,5l

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

**Cor:** Aspecto límpido, cor rubi concentrada

**Aroma:** Ameixa preta e alguma groselha fresca combinados com nuances de pimenta branca e algumas notas verdes.

**Palato:** sobressai a textura sedosa e apelativa, com a fruta madura envolta em apontamentos minerais e terrosos que conferem um carácter puro, vibrante e persistente.

—

**Prémios & Críticas:** Esporão Colheita 2015: 88 pontos, Wine Enthusiast; Bronze, Decanter; 81,27 pontos, Concours Mondial de Bruxelles; 89 pontos, Smart Buy, Wine Spectator;

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld.

