



ESPORÃO COLHEITA

TINTO – 2020 – Regional Alentejano

Conceito: Vinho com sentido de lugar, intenso direto e vibrante que expressa a tipicidade do ano da colheita, a diversidade dos solos onde as vinhas estão plantadas e a identidade das castas selecionadas.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2020 registou temperaturas ligeiramente superiores em relação à média dos últimos 21 anos, enquanto que os valores de precipitação estiveram idênticos aos valores registados no mesmo período. Com um Inverno e Primavera amenos e chuvosos, houve um bom restabelecimento das reservas hídricas da vinha, que se traduziu num bom crescimento vegetativo em relação a 2019. O Verão foi muito quente e seco, registando temperaturas bastante elevadas no mês de julho que se traduziram na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas face ao ano anterior. As condições climáticas registadas no período pintor-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção biológico.
Geologia do solo: natureza granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das vinhas: 13 anos

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e outras.

Vinificação: Co-fermentação das diferentes castas em cubas de betão, a temperaturas controladas (22-25°C), seguida da fermentação malolática.

Estágio: Em cubas de betão, durante 6 meses, onde as condições de microoxigenação, únicas deste tipo de depósito, respeitam e potenciam o carácter do vinho, seguidas de estágio em garrafa pelo tempo mínimo de 4 meses.

Engarrafamento: A partir de Novembro 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,23 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 1,8 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 5l

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto límpido, cor rubi.

Aroma: Notas de frutos silvestres e especiarias.

Palato: Fresco, equilibrado e direto, com uma textura sedosa onde predomina a pureza da fruta vermelha, com um final intenso e vibrante.

—

Prémios & Críticas:

Wine Spectator

Smart Buy

Colheita 2015

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoorld.