

ESPORÃO

COLHEITA

TINTO 2024 •
REGIONAL ALENTEJANO



Vinho produzido exclusivamente de uvas da Herdade do Esporão, em modo de produção biológica. Na procura de maior frescura, é feita uma seleção das primeiras castas a serem vindimadas. A fermentação e estágio em cubas de betão, (porosidade/neutralidade de aromas) potencia a frescura e a pureza da fruta. Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2024 teve um clima Mediterrâneo-Continental. O Outono e Inverno foram mais amenos e chuvosos. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das Vinhas: 17 anos.

CASTAS

Aragonês 25%, Syrah 15%, Petit Syrah 10%, Alicante Bouschet 10%, Trincadeira 5%, Touriga Nacional 5% e outras 5%.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento das uvas. Fermentação alcoólica em cuba de betão e inox, com suave extração. Fermentação Malolática em cubas de betão e inox.

ESTÁGIO

Em cubas de cimento e inox.

ENGARRAFAMENTO

Maio 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,64

Açúcar Redutor: 1,0 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml.

COR

Granada profunda.

NOTAS DOS ENÓLOGOS

Ana Cruz e José Luis Moreira da Silva.

AROMA

Nariz exuberante onde predominam notas de fruta vermelha, silvestre.

PALATO

Na boca é intenso, com o tanino bem integrado, proporcionando um final longo e persistente.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Spectator

Smart Buy | Colheita 2015

Decanter

92 pts | Colheita 2022