

ESPORÃO

COLHEITA

TINTO 2025 • 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 ser vindimadas. A fermentação e estágio em cubas de betão, (porosidade) respeita a frescura e a pureza da fruta. Dando origem a um vinho direto, fresco e vibrante.

ANO DE COLHEITA

Clima Mediterrâneo-Continental. Em 2025 a temperatura média anual foi mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológico.

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

Idade das Vinhas: média 20 anos

CASTAS

Aragonez, Syrah, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

Em cubas de betão, que pela sua neutralidade aromática e porosidade proporcionam condições de micro oxigenação ideais para respeitar o carácter e origem do vinho

ENGARRAFAMENTO

Maio 26

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,7

Açúcares Totais (Glu+Fru): 1,1 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 3000ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

ANA CRUZ & JOSÉ LUIS M. SILVA

COR

Granada profunda

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

Decanter

93 pts | Colheita 2023 | 2022

Robert Parker – Wine Advocate

90 pts | Colheita 2023

Wine Spectator

Smart Buy | Colheita 2015