



ESPORÃO

PRIVATE SELECTION TINTO 2009

Filosofia: Este vinho desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A sua personalidade e complexidade resultam das condições climatéricas, da selecção das melhores uvas do nosso terroir e da criatividade dos enólogos.

Ano de Colheita: Ano extremamente seco, com precipitação concentrada entre Dezembro e Fevereiro. O período de Março a Agosto, foi mais quente do que a média, levando à antecipação da vindima. Com as elevadas temperaturas as uvas ficaram bastante maduras, conferindo ao vinho uma fruta muito rica e com grande profundidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Maioritariamente Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, selecção de cachos em mesa de escolha, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares com pisa-a-pé (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês.

Estágio: Estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguiram-se mais 18 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Junho 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,41 g/l

pH: 3,48

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor granada profunda.

Aroma: Muito intenso com sugestões de fruta madura envolvida em notas de fumo.

Palato: Denso, taninos firmes e a mostrar grande estrutura, terminando de forma longa e persistente.

Data ideal de consumo: 2013 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Crítica:

Essência do Vinho 2011 - 17,5 pontos