

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION

TINTO 2019 •
DOC ALENTEJO • GARRAFEIRA



O Esporão Private selection tinto foi lançado pela primeira vez em 1987, com o nome “Garrafeira”. Inicialmente, produzido a partir das melhores barricas de Esporão Reserva, hoje resulta da combinação de parcelas únicas dos territórios onde estamos presentes, no Alentejo. Um vinho que demonstra a diversidade e riqueza do Esporão. Em anos excecionais esta combinação dá origem ao Torre do Esporão. Rótulo de Anne Geene

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

VITICULTURA

Vinhas em modo de produção biológica

Herdade do Esporão: Vinha do Canto do Zé Cruz (Aragonez) – Vinha plantada em 1980 a 200 metros de altitude. Solos com textura franco-arenosa, com a presença de algumas pedras da rocha mãe – granito, após os primeiros 20m transita abruptamente para argila.

Vinha do Rochedo (Touriga Franca) – Vinha plantada em 2005 a 200 metros de altitude. Solo originário de uma transição entre xisto e granito com textura franco-argilo-arenoso.

Vinha do Badeco (Touriga Nacional) - plantada em 1988 a 200 metros de altitude. Solo de origem xistosa com textura franca a franca-limosa.

Herdade dos Perdigões: Vinha das Palmeiras (Alicante Bouschet) – Vinha plantada em 1996 a 225 metros de altitude. Solos bastante argilosos e profundos, com boa drenagem.

Lavradores: Vinha do Machuguinho (Alicante Bouschet) – Vinhas plantadas em 2003 a 400 metros de altitude onde predominam solos arenosos de origem granítica.

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Touriga Franca.

ESPORÃO

VINIFICAÇÃO

Cada parcela foi vinificada e estagiada em separado de acordo com o potencial do perfil de cada casta e respetiva origem.

A casta de Aragonez foi vindimada a 22 de agosto, iniciando a fermentação alcoólica em lagares de mármore com pisa a pé e terminou em cubas de betão onde também realizou a fermentação malolática. Estágio em balseiros de carvalho francês de 5000 litros.

A Touriga Franca, vindimada a 9 de setembro, fermentou em lagares de mármore com pisa a pé e estagiou em barricas de 500 litros de carvalho francês, onde também fez a fermentação malolática seguida de estágio.

Similarmente, a Touriga Nacional, vindimada também a 9 de setembro, fermentou em lagares de mármore com pisa a pé, estagiando em barricas, de 225 litros de carvalho francês. As parcelas de Alicante Bouschet foram vindimadas em dias distintos. A parcela proveniente da Vinha das Palmeiras, a dia 12 de setembro enquanto que a parcela de Alicante Bouschet da Vinha do Machuguinho foi a dia 18 de setembro. Ambas as parcelas da casta Alicante Bouschet fermentaram separadamente em cubas de betão.

Realizaram a fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceram em estágio.

ESTÁGIO

18 meses em barricas de 225, 500 litros e balseiros de 5000 litros seguido de 2 anos em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

16 de Agosto 2021

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 e 1500 ml

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,71 g/l

pH: 3,5

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / DAVID BAVERSTOCK

COR

Intensa, granada.

AROMA

Complexo, predominando notas especiadas de alcaçuz e pimenta complementadas por fruta preta madura.

PALATO

Textura sedosa e densa, com a estrutura de tanino presente mas muito elegante conferindo grande persistência.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

94 pts | 2016 | 2014 | 2011

93 pts | Cellar Selection | 2012 | 2007 | 2005

92 pts | Cellar Selection 2008

Wine Advocate / Robert Parker

93 pts | 2016

92 pts+ | 2014

92 pts | 2007 | 2003

Wine Spectator

93 pts | 2013