

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION

TINTO 2020 •
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 Abel Mota

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2020 registou temperaturas ligeiramente superiores em relação à média dos últimos 21 anos, enquanto 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 pino-maturação favoreceram a maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada variedade.

VITICULTURA

Vinhas certificadas 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

A fermentação alcoólica das diferentes parcelas pode ocorrer em lagares de mármore, cubas de cimento e pequenas cubas de inox. Cada parcela é vinificada e estagiada em separado, de acordo com o potencial do perfil de cada casta e respetiva origem. Após a fermentação maloláctica os vinhos vão a estagiar em barricas de carvalho francês de 500 e 225 Lts.

ESTÁGIO

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês de 500 L e 225 L, seguido de um mínimo de 2 anos de envelhecimento em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Julho 2022

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 e 1500 ml

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 5,6 g/l

pH: 3,58

Açúcares Totais (Glu+Fru): 1,0 g/l

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / DAVID BAVERSTOCK

COR

Cor granada profunda.

AROMA

Aroma complexo e intenso, revelando fruta preta madura, onde sobressaem notas quentes e adocicadas de baunilha provenientes do estagio em barricas.

PALATO

Na boca temos um vinho denso, com estrutura e notas de fruta vermelha madura em compota.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

94 pts | 2016 | 2014 | 2011

93 pts | Cellar Selection | 2012 | 2007 | 2005

92 pts | Cellar Selection 2008

91 pts | 2019

Wine Advocate / Robert Parker

93 pts | 2016

92 pts+ | 2014

92 pts | 2007 | 2003

Wine Spectator

93 pts | 2013

92 pts | 2019

ESPORÃO