



## ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2011

**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:** Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 12 anos.

**Castas:** Antão Vaz, Semillon.

**Vinificação:** Prensagem dos cachos inteiros, decantação de mostos, fermentação com temperaturas controladas em barricas novas de carvalho francês, estágio durante 6 meses “sur lie” com “batonnage”.

**Estágio:** Em barricas novas de carvalho francês.

**Engarrafamento:** Julho 2012.

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 14,5%

**Acidez Total:** 6,50 g/l

**pH:** 3,22

**Açúcar Redutor:** 2,0 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspecto cristalino, cor palha.

**Aroma:** Aroma complexo com notas de fruta exótica madura e chocolate branco, combinadas com os apontamentos da tosta da madeira de carvalho.

**Palato:** Cremoso, rico e elegante, com bom equilíbrio e persistência na boca.

**Data ideal de consumo:** 2012 – 2018

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.