

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

BRANCO – 2018 – Garrafeira



Conceito: Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon, aliada à selecção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registo sólido, rico e complexo deste vinho. Fotografia no rótulo de António Poppe.

Ano de Colheita: Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura:

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdigões, propriedade do Esporão. Com exposição noroeste/sudoeste proporcionando protecção às uvas durante as horas de maior calor.

Geologia do Solo: Predominância argilosa, profundos e bem drenados, ideais para a produção equilibrada, desenvolvimento aromático e conservação da frescura.

Idade das Vinhas: 23 anos.

Castas: Semillon.

Vinificação: As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extracções cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

Estágio: Cerca de 6 meses em barrica de Carvalho Francês, sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, para proporcionar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade. Após enchimento, permaneceu 6 meses em garrafa, durante os quais teve uma maturação controlada que promoveu a complexidade característica deste vinho.

Engarrafamento: Julho 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,0%

Acidez Total: 6,19 g/l

pH: 3,23

Açúcar Redutor: 2,8 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto cristalino, cor palha.

Aroma: Alperce e casca de limão confitado, misturados com notas de cravinho, noz moscada e algum chocolate branco.

Palato: Amplo e rico, predomina a fruta de polpa branca pontuada com notas de pimenta branca. Untuoso, com um final longo e elegante.

Prémios & Críticas:

2016 – Melhor Vinho Branco 2018, Concurso Vinhos de Portugal

2015 – 91 pontos, Wine Enthusiast Magazine