

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

BRANCO – 2019 – Garrafeira

Conceito: Este vinho nasce em 2001 com o objetivo de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, com a inusitada casta Semillon, aliada ao tipo de solo, clima e à filosofia de quem o produz, fiel no respeito à origem e à matéria-prima, faz com que a sua identidade única seja potenciada ano após ano, num registo sólido, rico e complexo. Rótulo de Anne Geene.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto 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:

Vinha certificada em modo de agricultura biológica. Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdígões, propriedade do Esporão. Com exposição nordeste proporcionando proteção 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 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 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,00%

Acidez Total: 6,08 g/l

pH: 3,16

Açúcar Redutor: 1,3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Palha com laivos esverdeados.

Aroma: Ameixa branca e limão maduro, amêndoa fresca, especiarias e chocolate branco.

Palato: Rico e intenso, onde sobressai a fruta de polpa branca complementada com pimenta branca e noz moscada. Intenso, com um final elegante e persistente.

Prémios & Críticas:

95 pontos Wine Enthusiast TOP 100 – Colheita 2018

92 pontos Wine Enthusiast – Colheita 2017 e 2009

91 pontos Wine Enthusiast – Colheita 2015, 2014 e 2008

