



ESPORÃO PRIVATE SELECTION

BRANCO – 2020 – Garrafeira

Conceito: Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A casta Semillon tem-se vindo a adaptar com grande sucesso ao longo dos anos, ao local único onde foi plantada. A maturidade da vinha, aliada à sua exposição e tipo de solo têm vindo a revelar uma matéria-prima com um elevado potencial enológico, dando origem a este vinho. Rotulo de Jorge Queiroz

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 pintor-maturação favoreceram uma maturação gradual, o que permitiu uma vindima seletiva favorecendo a expressão e qualidade de cada casta.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdigões, propriedade do Esporão. A sua exposição nordeste proporciona proteção às uvas durante as horas de maior calor.

Geologia do Solo: Predominância argilosa, solos profundos e bem drenados, ideais para uma produção equilibrada e um desenvolvimento progressivo que conserva a frescura e enaltece a tipicidade deste terroir.

Idade das Vinhas: 24 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 a pressões baixas, permitindo extrações suaves e cuidadas. A decantação do mosto resultante é mais curta do que o habitual, o que contribui para o corpo e complexidade do vinho. A fermentação acontece em barricas de 500 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

Estágio: Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, sobre as borras de fermentação e acompanhado por um processo de bâtonnage periódico. Este processo manual contribui para a estabilização do vinho, aumentando também 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: Junho 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,0%

Acidez Total: 6,56 g/l

pH: 3,28

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com laivos esverdeados.

Aroma: Alperce e limão maduro, acompanhado por notas de pimenta branca e alguma amêndoa fresca.

Palato: Rico e exuberante, com destaque na fruta de polpa branca e uma nuance de noz-moscada. Final longo e elegante.

Prémios & Críticas:

95 pontos Wine Enthusiast TOP 100 – Colheita 2018

93 pontos Wine Enthusiast – Colheita 2019

92 pontos Wine Enthusiast – Colheita 2017 e 2009

91 pontos Wine Enthusiast – Colheita 2015, 2014 e 2008