



ESPORAO

RESERVA TINTO 2009

Filosofia: Vinho clássico obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, que mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Ano de Colheita: Ano extremamente seco, com precipitação concentrada entre Dezembro e Fevereiro. O período de Março a Agosto foi mais quente do que a média, levando à antecipação da vindima. Com as elevadas temperaturas as uvas ficaram bastante maduras, conferindo ao vinho uma fruta muito rica e com grande profundidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano 70% e francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se mais 12 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Março 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,38 g/l

pH: 3,59

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Límpido, cor granada.

Aroma: Aroma intenso, sugerindo frutos vermelhos maduros, com suaves notas de madeira nova, e em agradáveis apontamentos de especiarias.

Palato: Encorpado e bem equilibrado, com taninos robustos que indicam uma boa longevidade em garrafa.

Data ideal de consumo: 2012 – 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L, 3 L.