



ESPORÃO

RESERVA TINTO 2010

-

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: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

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 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,70 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Límpido, cor granada.

Aroma: Aroma intenso, sugerindo frutos maduros, com suaves notas de madeira, e sugestões de especiarias.

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

Data ideal de consumo: 2013 – 2020

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