

ESPORÃO

RESERVA

TINTO 2021 • DOC Alentejo



O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. O nosso clássico Alentejano, obtido unicamente das nossas uvas, em modo de produção biológica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso. Rótulo ilustrado por Alexandre Conefrey

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

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

Idade das Vinhas: média 20 anos.

CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore, com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

ESPORÃO

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho americano e francês, novas (20%) e usadas (80%). Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 6 meses de estágio em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

A partir de Maio 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14.0%

Acidez Total: 6.4 g/l

pH: 3.57

Açúcar Redutor: 2.2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1,5l, 3l e 5L

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Rubi intenso.

AROMA

Frutas do bosque, com nuances de amoras pretas e ameixa madura, complementadas por notas especiadas de canelas e alcaçuz.

PALATO

Rico e elegante, onde predominam notas de frutas silvestres e especiarias doces, num conjunto harmonioso e fresco. Final persistente e equilibrado.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Robert Parker

90 pts | 2017 | 2010 | 2007

91 pts | 2016 | 2009

92 pts | 2011

Wine Enthusiast

93 pts | 2019 | 2011

92 pts | 2020 | 2014 | 2013 | 2010 | 2006

91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

Wine Spectator

90 pts | 2014