

ESPORÃO

RESERVA

TINTO 2022 • DOC Alentejo



O Esporão Reserva é o vinho que melhor representa o espírito da Herdade do Esporão. Foi o primeiro vinho feito pelo Esporão, com a colheita de 1985. Tem origem unicamente das nossas uvas, em modo de produção biológico. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, vinhas e pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso. Rótulo ilustrado por Eduardo Aires.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. No Verão, as temperaturas muito elevadas e a falta de água contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de produção biológica, desde 2019

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

Idade das Vinhas: média 22 anos.

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

Cada casta é vindimada separadamente procurando o seu momento ótimo de maturação. Após a colheita, as uvas são desengaçadas e esmagadas seguindo-se a fermentação alcoólica em cubas de inox, betão ou em lagares de mármore. Após prensagem, fermentação maloláctica em cuba de inox.

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.

ESPORÃO

ENGARRAFAMENTO

Abril 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14.0%

Acidez Total: 5.7 g/l

pH: 3.61

Açúcar Totais (Glu + Fru): 0,6 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

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

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Rubi intenso.

AROMA

Profundo e complexo, dominado por frutos vermelhos e notas especiadas.

PALATO

Vivo e completo. Corpo sólido, taninos finos e vibrantes. Fruta vermelha e especiarias a dominar. Final persistente e equilibrado.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Robert Parker

90 pts | 2017 | 2010 | 2007

91 pts | 2016 | 2009

92 pts | 2011

Wine Enthusiast

93 pts | 2021 (editor's choice) | 2019 | 2011

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

91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

Wine Spectator

90 pts | 2014