

ESPORÃO

RESERVA

TINTO 2023 • DOC Alentejo



O Esporão Reserva é a referência mais antiga do Esporão. Trata-se de um clássico, um icon sinónimo de qualidade e de “bem fazer” no Alentejo. As uvas são provenientes de vinhas em modo de produção biológica, onde a diversidade de solos e castas proporciona um “blend” que exprime a essência das nossas origens. Rótulo ilustrado pelo Arquitecto Alvaro Siza Vieira.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação mais altos que em 2022, no entanto na Primavera-Verão as temperaturas foram muito superiores e a precipitação muito baixa. Na vinha, como resultado de todos estes fatores, houve um adiantamento na fenologia. A vindima foi precoce e concentrada em poucas semanas, com as maturações ótimas das várias castas a serem atingidas rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e com grande complexidade.

VITICULTURA

Vinhas da Herdade do Esporão certificadas em modo de produção biológico.

Geologia do Solo: Granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das Vinhas: 23 anos.

CASTAS

Aragonês 25%, Alicante Bouschet 20%, Touriga Nacional 20%, Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 15%, Trincadeira 5%

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%). Depois do engarrafamento seguiram-se pelo menos 6 meses de estágio em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Junho 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 1,0 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1,50Lt, 3,0Lt e 5,0Lt.

COR

Rubi intenso.

NOTAS DOS ENÓLOGOS

Ana Cruz e José Luis Moreira da Silva.

AROMA

Profundo e complexo dominado por frutos vermelhos e notas especiadas.

PALATO

Boca viva e completa. 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

91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

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

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

Wine Spectator

90 pts | 2014

ESPORÃO