

ESPORÃO

RESERVA BRANCO 2015



Filosofia: Foi o 1º vinho produzido pelo Esporão em 1985, contribuindo decisivamente para caracterizar o perfil rico e expressivo dos melhores brancos do Alentejo. É por isso o nosso clássico.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na Primavera e no Verão determinaram o início antecipado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos, e durante a vindima, o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado Sativa)

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 22 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e outras provenientes da Herdade do Esporão.

Vinificação: Adega de vinhos brancos da Herdade do Esporão. Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês, com estágio sobre as borras finas.

Estágio: Em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Engarrafamento: Maio e Junho 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,50 g/l

pH: 3,13

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Frutas brancas frescas envoltas em delicadas notas de especiarias e um leve toque mineral e tostado.

Palato: Na boca é cremoso, tem estrutura e volume. É equilibrado e preenchido pela fruta, com um final longo e complexo.

Data ideal de consumo: 2015 – 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml e 1,5L

Artista que ilustra o rótulo: Obra original de Pedro A.H. Paixão