



ESPORÃO RESERVA BRANCO – 2018 – DOC Alentejo

Conceito: 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: Após um Inverno seco e frio, seguiu-se um início de Primavera chuvoso, repondo os níveis de humidade do solo adequado para o início de ciclo vegetativo. O facto das temperaturas da Primavera, e até meados do Verão, terem sido mais amenas que nos anos anteriores, levou a que todo o ciclo sofresse algum atraso, mas possibilitou um bom desenvolvimento das plantas. No início de agosto, uma onda de calor, com cinco dias consecutivos, em que as temperaturas superaram os 43 graus acompanhadas por fortes rajadas de vento, provocou estragos severos em variedades mais sensíveis a este tipo de condições, levando a quebras de produção. No entanto em grande parte das nossas vinhas, onde predominam castas melhor adaptadas a estes eventos climatéricos, desenvolveu-se uma maturação lenta e regular, ideal para a perseverança da frescura e intensidade aromática dos vinhos brancos e a textura, concentração e complexidade dos vinhos tintos.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção integrada.

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

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, entre outras.

Vinificação: Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês.

Estágio: Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês sobre as borras finas.

Engarrafamento: 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,04 g/l

pH: 3,24

Açúcar Redutor: 2,10 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5l, 3l e 5l

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas de toranja e pêssego branco, integradas na tosta subtil das barricas e combinadas com apontamentos de especiarias frescas.

Palato: Cremoso, complexo e equilibrado, onde a fruta se mistura com alguma mineralidade, e termina com um final intenso e persistente.

Prémios & Críticas:

-

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoorld.