

ESPORÃO

RESERVA

BRANCO 2025 • DOC
ALENTEJO



O Esporão Reserva é a referencia mais antiga do Esporão. Trata-se de 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. Um vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso. Rótulo ilustrado pelo Maria Lira Marques

ANO DE COLHEITA

Clima Mediterrâneo-Continental. Em 2025 a temperatura média anual foi mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

Geologia do Solo: Granito e xisto de estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 20 a 30 anos

CASTAS

Antão Vaz; Arinto; Roupeiro

VINIFICAÇÃO

Desengace, arrefecimento térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática, fermentação com temperaturas controladas: 72% em cubas de inox e 28% em barricas de carvalho americano e francês.

ESTÁGIO

Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas de carvalho, sobre borras finas.

ENGARRAFAMENTO

A partir de Maio 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,28

Açúcar total: (G/F): 0,68 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

BEATRIZ MATEUS E JOSÉ LUIS MOREIRA DA SILVA.

COR

Palha

AROMA

No nariz é intenso, destacando-se a fruta de polpa branca, laivos de citrinos e notas especiadas.

PALATO

Na boca é envolvente e untuoso, com acidez bem integrada e um final longo e vibrante.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

92pts | 2020 | 2021

91 pts / Editor's Choice | 2023 | 2009

90 pts / Editor's Choice | 2022 | 2019 | 2018 | 2015 | 2011

Wine Spectator

Top 100 Best Value | 2017

Robert Parker

91 Pts | 2024

90 Pts | 2016