

ESPORÃO

TOURIGA NACIONAL

TINTO 2021 • DOC ALENTEJO



A Touriga Nacional é uma casta nobre, tradicional portuguesa, que confere ao vinho intensidade, equilíbrio e boa capacidade de evolução. Este vinho nasce numa das vinhas mais antigas desta casta no Alentejo – a vinha do Badeco, na Herdade do Esporão. É um vinho que conjuga a expressão da casta com as características e maturidade da vinha e a experiência das pessoas que ao longo dos anos cuidaram da vinha e do vinho.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão, as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

VITICULTURA

Parcela da “Vinha do Badeco” na Herdade do Esporão, com cerca de 1,03 ha. Sistema de poda, Guyot bilateral, conduzida em monoplano vertical ascendente.

Geologia do Solo: Solo pouco fértil de cor pardo claro, origem xistosa e textura Franco-Limosa.

Idade das Vinhas: Uma das mais antigas vinhas de Touriga Nacional no Alentejo, plantada em 1988.

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em Setembro de 2021.

Na adega de lagares, pisa a pé em lagares de mármore. Fermentação maloláctica em cubas de betão com controlo de temperatura.

ESPORÃO

ESTÁGIO

Estágio de 1 ano em barricas novas de carvalho francês, seguido de, no mínimo, 2 anos em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

10 de Agosto de 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 1,1 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

JOÃO RAMOS / SANDRA ALVES

COR

Granada profundo, intenso.

AROMA

Dominado por notas de tabaco, alcaçuz com apontamentos de ameixa preta em passa.

PALATO

Rico e opulento, onde predominam notas especiadas e de fumo. Tanino presente e redondo, que o torna o vinho elegante e profundo.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

94 pts | Cellar Selection 2008

93 pts | Cellar Selection 2011

90 pts | 2015