

# ESPORÃO

TOURIGA NACIONAL

TINTO 2023 • 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 2023 foi quente e seco. Durante o período de repouso vegetativo (outono-inverno), as temperaturas foram amenas e os valores de precipitação foram superiores aos de 2022. No entanto, na primavera-verão, as temperaturas foram muito mais altas e a precipitação foi muito baixa. Na vinha, devido a todos esses fatores, houve um avanço na fenologia. A vindima foi precoce e concentrou-se em poucas semanas, com a maturação ideal das várias castas a ser alcançada rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e altamente complexos.

## VITICULTURA

Parcela da “Vinha do Badeco” em produção biológica. Vinha com cerca de 1,03ha na Herdade do Esporão. 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 das parcelas parte, em final de Agosto de 2023 e outra parte no início de Setembro.

Desengace e esmagamento das uvas. Fermentação alcoólica em lagares de mármore, com pisa pé e tulipas de betão com temperatura controlada. Seguindo-se a fermentação malolática.

## ESTÁGIO

Estágio de 12 meses, em barricas de segundo uso de 500 lts, de carvalho francês, seguido se, no mínimo, 6 meses de estágio em garrafa.

## ENGARRAFAMENTO

Julho de 2025

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,6 g/l

pH: 3,59

Açúcares Totais (glu+fru): 0,6g/l

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

## NOTA DOS ENÓLOGOS

**JOÃO RAMOS E JOSÉ LUÍS M. SILVA**

## COR

De cor granada profundo

## AROMA

Nariz exuberante e intenso, ainda com notas frescas de bergamota envolvidas em aromas delicados de baunilha e pimenta-rosa.

## PALATO

Boca rica e encorpada, com taninos pólidos que lhe conferem um final persistente e fresco.

## PRÉMIOS & CRÍTICAS

**Wine Enthusiast**

94 pts | Cellar Selection 2008

93 pts | Cellar Selection 2021, 2011

91 pts | 2017

90 pts | 2015