



TORRE DO ESPORÃO TINTO 2011

DOC Alentejo

Conceito: Este vinho resulta de pequenos e imensuráveis detalhes, cuja conjugação permitiu expressar a originalidade do seu terroir.

Ano de Colheita: O ano 2011 é um dos melhores anos da década e ficou caracterizado por intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época que resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de excelente qualidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 25 anos.

Castas: Touriga Franca, Alicante Bouschet e Syrah

Vinificação: Vindimado à mão em pequenas caixas e por casta. Com desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em lagares (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas.

Estágio: Estagiou durante 18 meses em barricas novas. Seguiram-se 3 anos de estágio em garrafa.

Engarrafamento: Agosto 2013.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,7 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5L.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Denso quase opaco.

Aroma: Complexo e concentrado com notas de fruta de bagas pretas combinadas com apontamentos de licor de chocolate amargo e alguma menta fresca. Notas de especiarias e barrica muito bem integradas

Palato: Na boca é profundo, compacto, cremoso, denso e estruturado com uma textura acetinada, final longo e cheio de carácter.