

TORRE

DO ESPORÃO

TINTO 2017 • GARRAFEIRA



O Torre do Esporão é a expressão máxima das singularidades do ano, em conjunto com as características únicas dos nossos territórios e da experiência de quem o faz. Feito para durar, representa a ambição do Esporão de fazer os melhores vinhos que a natureza proporciona, de modo responsável e inspirador.

ANO DE COLHEITA O Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registrando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos, mas o tempo quente e seco desta estação garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0°C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

VITICULTURA **Herdade do Esporão (75%):** Vinha do Canto do Zé Cruz (Aragonez) – Vinha plantada em 1980 a 200 metros de altitude. Solos com textura franco-arenosa, com a presença de algumas pedras da rocha mãe – granito, após os primeiros 20 metros transita abruptamente para argila. Vinha do Rochedo (Touriga Franca) – Vinha plantada em 2005 a 200 metros de altitude. Solo originário de uma transição entre xisto e granito com textura franco-argilo-arenoso. Vinha do Badeco (Touriga Nacional) - Vinha plantada em 1988 a 200 metros de altitude. Solo de origem xistosa com textura franca a franca-limosa. **Herdade dos Perdigões (15%):** Vinha das Palmeiras (Alicante Bouchet) – Vinha plantada em 1996 a 225 metros de altitude. Solos bastante argilosos e profundos, com boa drenagem. **Propriedade dos Lavradores (10%):** Vinha do Machuguinho (Alicante Bouchet) – Vinhas plantadas em 2003 a 400 metros de altitude onde predominam solos arenosos, de origem granítica.

ESPORÃO

CASTAS

Aragonez (40%), Touriga Franca (30%), Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (5%).

VINIFICAÇÃO

Ao longo da vindima acompanhamos de forma próxima e detalhada os índices de maturação, pelo que cada parcela e casta foi vindimada em separado de acordo com seu perfil e respetiva origem. Em 2017 o Aragonez foi vindimado no dia 21 de Agosto, mais cedo que o habitual. A Touriga Franca e a Touriga Nacional chegaram a adega no 11 de Setembro, o Alicante Bouschet dos Perdigões a 14 de Setembro e o de Lavradores a 29 de Setembro. Após a vindima, o Aragonez iniciou a fermentação alcoólica em lagares de mármore com pisa a pé e terminou em cubas de betão onde fez a fermentação malolática e depois foi

trasfegado e permaneceu em balseiros de 5000 litros. A Touriga Franca e a Touriga Nacional co-fermentaram em lagares de mármore com pisa a pé, após prensagem foram trasfegadas para barricas de 500 litros de carvalho francês de 2º ano de utilização, onde também fez fermentação malolática e permaneceu por 18 meses. Ambas as parcelas da casta Alicante Bouschet fermentaram separadamente em cubas de betão. Realizaram a fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceram mais 18 meses.

ESTÁGIO

Estágio de 18 meses em barricas novas e barricas de 2º uso, com capacidade de 500 litros de carvalho francês e balseiros de 5000 litros. Seguiram-se no mínimo 3 anos de estágio em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Julho 2019

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool/ Vol. 14,5%
Acidez Total 6,45 g/l
pH 3,62
Açúcar Redutor 2,8 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 e 1500ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK / SANDRA ALVES

COR

Denso quase opaco.

AROMA

Complexo e concentrado com notas de fruta de baga azul combinada com apontamentos de licor de chocolate amargo, alcaçuz e alguma menta fresca. Notas de especiarias e barrica muito bem integradas.

PALATO

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

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

95 pts | 2011

Wine Advocate / Robert Parker

95 pts 2007 | 2011

ESPORÃO