

ESPORÃO

TRINCADEIRA

TINTO 2024 • DOC
ALENTEJO



A Trincadeira é uma casta emblemática do Alentejo que, durante muitos anos, foi perdendo expressão na região. Nas últimas décadas tem vindo a demonstrar uma elevada adaptabilidade às alterações climáticas, afirmando-se novamente como uma variedade de grande interesse. Dá origem a vinhos jovens, frescos e intensos, com boa capacidade de evolução em garrafa. Vinhos que fazem renascer a memória de um Alentejo de equilíbrio e elegância, onde a frescura e a autenticidade se conjugam de forma exemplar.

HARVEST YEAR

Clima Mediterrâneo-Continental. Em 2024 o Outono e Inverno foram mais amenos e chuvosos. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

VITICULTURA

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.
Vinha do Telheiro a mais antiga vinha do Esporão, plantada em 1974 - 14ha.

Geologia do Solo: Transição entre Xisto e granito, com estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: mais de 50 anos.

CASTAS

Trincadeira

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengace total. Fermentação a temperatura controlada em lagar e em inox, com leveduras indígenas. Prensagem, após a qual se segue a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO

Estágio de 10 meses em balseiro de carvalho francês usado (80%) e cubas de betão (20%), mais 6 meses, mínimo, em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Outubro 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5 g/l

pH: 3,67

Açúcares Totais (glu+fru): 0,5g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

ANA CRUZ & JOSÉ LUÍS M. SILVA

COR

Rubi pálido.

AROMA

Nariz elegante. Com notas de fruta preta de caroço envolvida por notas herbáceas, nomeadamente folha de tomateiro, típicas da casta.

PALATO

Na boca apresenta-se fresco e equilibrado, com taninos suaves e bem integrados, proporcionando um final longo, vibrante e persistente.

ESPORÃO