

# ESPORÃO

PRIVATE SELECTION

BRANCO 2022 • GARRAFEIRA



Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A casta Semillon tem-se vindo a adaptar com grande sucesso ao longo dos anos, ao local único onde foi plantada. A maturidade da vinha, aliada à sua exposição e tipo de solo têm vindo a revelar uma matéria-prima com um elevado potencial enológico, dando origem a este vinho. Rótulo de Alexandre Conefrey

## ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 foi um ano seco. No período de repouso vegetativo (Outono-Inverno) e na Primavera, verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação baixos. Na vinha, o abrolhamento foi precoce, à semelhança do ano anterior, e as temperaturas moderadas anteciparam o desenvolvimento vegetativo. No Verão, as temperaturas muito elevadas e a falta de água contribuíram para maturações distantes entre as castas resultando numa vindima de precisão e com especial foco na expressão de cada variedade.

## VITICULTURA

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdígões, propriedade do Esporão, certificada em modo de agricultura biológica. A sua exposição nordeste proporciona proteção às uvas durante as horas de maior calor.

**Geologia do Solo:** Predominância argilosa, solos profundos e bem drenados, ideais para uma produção equilibrada e um desenvolvimento progressivo que conserva a frescura e enaltece a tipicidade deste terroir.

**Idade das Vinhas:** 26 anos

## CASTAS

Semillon

## VINIFICAÇÃO

As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos a pressões baixas, permitindo extrações suaves e cuidadas. A decantação do mosto resultante é mais curta do que o habitual, o que contribui para o corpo e complexidade do vinho. A fermentação acontece em barricas de 500 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

# ESPORÃO

### ESTÁGIO

Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, sobre as borras de fermentação e acompanhado por um processo de bâtonnage periódico. Este processo manual contribui para a estabilização do vinho, aumentando também a sua cremosidade e profundidade. Após o engarrafamento estagia 6 meses, nas nossas caves, promovendo a complexidade característica deste vinho.

### ENGARRAFAMENTO

8 Agosto 2023

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,85 g/l

pH: 3,14

Açúcar Redutor: 2,3 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

### NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / TERESA GASPAR

### COR

Aspeto cristalino, cor palha com laivos dourados.

### AROMA

Notas de alperce com nuances de limão maduro, pimenta branca e amêndoa fresca.

### PALATO

Rico e intenso, com fruta de polpa branca e especiarias. Final longo, elegante e complexo.

### PRÉMIOS&CRÍTICAS

#### Wine Enthusiast

95 pontos TOP 100 | 2018

93 pontos | 2020, 2019

92 pontos | 2017, 2009

91 pontos | 2021, 2015, 2014, 2008

ESPORÃO