

ESPORÃO RESERVA

TINTO – 2019 – DOC Alentejo

Conceito: O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. É um clássico obtido unicamente das nossas uvas, em modo de produção biológica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso. Rótulo ilustrado por Jorge Queiroz

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria-prima de excelente qualidade.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

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

Idade das Vinhas: media 20 anos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

Vinificação: Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore, com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%) Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 8 meses de estágio em garrafa.

Engarrafamento: A partir de Julho 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6.86 g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 2,8 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5l, 3l e 5L

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Ruby intenso.

Aroma: Notas de amoras pretas, noz-moscada, alcaçuz e uma nuance de pimenta preta.

Palato: Na boca é rico e complexo, onde predominam notas de fruta preta madura e especiarias. Final persistente.

Prémios & Críticas:

Robert Parker

90 pts | 2017 | 2010 | 2007

91 pts | 2016 | 2009

92 pts | 2011

Wine Enthusiast

91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

92 pts | 2014 | 2013 | 2010 | 2006

93 pts | 2011

Wine Spectator

90 pts | 2014

