

## ESPORÃO

RESERVA TINTO 2012

-

**Filosofia:** O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. Obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

**Ano de Colheita:** Ano extraordinariamente seco com uma precipitação anual muito abaixo da média, induziu o atraso no ciclo vegetativo que implicou um atraso de duas semanas na vindima. Ano de baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração.

**Viticultura:**

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

Idade das Vinhas: 15 anos.

**Castas:** Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, outras.

**Vinificação:** Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 a 25 °C), prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

**Estágio:** Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano 70% e francês 30%. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 8 meses de estágio em garrafa.

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,40 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Límpido, cor densa e granada.

**Aroma:** Sugestões de frutos do bosque, envolvidos em especiarias, com ligeiros apontamentos de tosta, que lhe acrescentam complexidade.

**Palato:** Corpo tenso e com boa densidade de fruta. Mostra frescura e taninos musculados que prometem bom potencial de garrafa.

**Data ideal de consumo:** 2015– 2021

**Formatos Disponíveis:** 750 ml, 1,5 L, 3 L.

