

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

TINTO – 2016 – Garrafeira

Conceito: O Private selection tinto foi lançado pela primeira vez em 1987, com o nome “Garrafeira”. Inicialmente, produzido a partir das melhores barricas de Esporão Reserva, hoje resulta da combinação de parcelas únicas dos territórios onde estamos presentes, no Alentejo. Um vinho que demonstra a diversidade e riqueza do Esporão. Em anos excecionais esta combinação dá origem ao Torre do Esporão. Fotografia no rótulo por António Poppe

Ano de Colheita: A Primavera teve temperaturas mais baixas e com maior humidade do que em anos anteriores. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram moderados, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

Viticultura:

Herdade do Esporão: Vinha do Canto do Zé Cruz (Aragonez) – Solo com textura franco-arenosa, com a presença de algumas pedras da rocha mãe – granito, após os primeiros 20m transita abruptamente para argila. Vinha do Rochedo (Touriga Franca) – Solo originário de uma transição entre xisto e granito com textura franco-argilo-arenoso, **Herdade dos Perdigoes:** Vinha das Palmeiras (Alicante Bouchet) – Solos bastante argilosos e profundos, com boa drenagem.

Propriedade dos Lavradores: Vinha do Machuguinho (Alicante Bouchet) – Vinhas a 400 metros de altitude onde predominam solos arenosos, de origem granítica.

Castas: Aragonez, Touriga Franca e Alicante Bouchet

Vinificação: Cada parcela foi vinificada e estagiada em separado de acordo com o potencial do perfil de cada casta e respetiva origem. O Aragonez iniciou a fermentação alcoólica em lagares de mármore com pisa a pé e terminou em cubas de betão onde também realizou a fermentação malolática. Estágio em balseiros de carvalho francês de 5000 litros.

A Touriga Franca fermentou em lagares de mármore com pisa a pé e estagiou em barricas de 500 litros de carvalho francês, onde também fez a fermentação malolática seguida de estágio.

Ambas as parcelas da casta Alicante Bouchet fermentaram separadamente em cubas de betão. Realizaram a fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceram em estágio.

Estágio: 18 meses em barricas/balseiros seguido de 2 anos em garrafa.

Engarrafamento: Agosto 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14.5%

Acidez Total: 6,64 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 3 g/l

Formatos Disponíveis: 750 e 1500ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Granada profunda.

Aroma: Complexidade aromática relevando fruta preta madura, notas de cacau fresco e alguma pimenta.

Palato: Textura sedosa, denso e firme, com a estrutura do tanino a conferir intensidade e persistência.

Prêmios & Críticas:

Wine Enthusiast

94 pts | 2014 | 2011

93 pts | Cellar Selection | 2012 | 2007 | 2005

92 pts | Cellar Selection 2008

Wine Advocate / Robert Parker

92 pts+ | 2014

92 pts | 2007 | 2003

91 pts | 2008

90 pts | 2009 | 2004

