



ALICANTE BOUSCHET 2010

-

Filosofia: Vinhos produzidos apenas em anos de excepção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e caracter original da casta.

Ano de Colheita: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Profundo, de cor escura, com origem calcária e textura

argilosa.

Idade das Vinhas: 10 anos. Castas: Alicante Bouschet.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (28 $^{\rm o}$ C) em cubas de inox de pequena capacidade.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de mais 12 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Dezembro 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5% Acidez Total: 6,56 gr/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 2,1 gr/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor profunda e concentrada.

Aroma: Aroma complexo da casta que lhe deu origem, sugerindo aromas de frutos pretos e ligeiro couro.

Palato: A boca é encorpada, com taninos firmes que lhe conferem grande estrutura. Termina de uma forma longa e persistente.

Data ideal de consumo: 2013- 2020 Formatos Disponíveis: 750 ml.

