



ESPORAO

RESERVA BRANCO 2011

-

Filosofia: Vinho clássico obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão, que mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Ano de Colheita: Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 17 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon.

Vinificação: Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês, com estágio sobre as borras finas.

Estágio: Em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Engarrafamento: Março 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,70 g/l

pH: 3,15

Açúcar Redutor: 2,7 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Aroma rico e intenso com notas frutadas, de tangerina e alperce maduro, envoltas na subtilidade da tosta das barricas.

Palato: Na boca é cremoso, com o paladar complexo, equilibrado, preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final longo e fresco.

Data ideal de consumo: 2012 – 2016

Formatos Disponíveis: 750 ml.