



ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO – 2014 – DOC Alentejo

Conceito: O Private Selection Tinto é uma continuidade do Esporão Garrafeira Tinto, lançado pela primeira vez em 1987. Inicialmente uma escolha das melhores barricas de Esporão Reserva evoluiu, com um melhor conhecimento das vinhas, para uma seleção dos melhores talhões da Herdade. Representa a conexão do Esporão com um vinho Garrafeira Tinto clássico do Alentejo: intenso e rico no nariz mas sem exageros, equilibrado na boca porém com bom potencial de guarda. Fotografia no rótulo por Duarte Belo.

Ano de Colheita: Um Inverno húmido seguido de um Verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

Geologia do Solo:

Vinha do Canto de Zé Cruz (Aragonez) – O solo é franco-arenoso, com a presença de algumas pedras da rocha mãe – granito, que após os primeiros 20m transita abruptamente para argila.

Vinha do Telheiro (Syrah) – O solo é xistoso, bastante pedregoso e esquelético.

Vinha das Palmeiras (Alicante Bouschet) – Os solos são bastante argilosos e profundos, com boa drenagem.

Castas: Alicante Bouschet Aragonez, Syrah.

Cada uma tem origem em vinhas distintas, com uma viticultura mais depurada, retirando a melhor expressão de cada uma destas variedades. O Aragonês tem origem na vinha do Canto do Zé Cruz, plantada em 1980. Esta é, tradicionalmente, a última vinha de Aragonês em que é realizada a colheita, permitindo um desenvolvimento da maturação fenólica mais lento e homogêneo, originando vinhos perfumados e vibrantes. O Syrah é proveniente da Vinha do Telheiro, plantada em 1998. Os bagos são muito pequenos, tipicamente ovalizados. A produção desta vinha é muito baixa, resultando em vinhos de grande poder e concentração. O Alicante Bouschet tem origem na Vinha das Palmeiras, plantada em 1996, numa ligeira colina, na Herdade dos Perdígões. A ótima exposição solar e boa drenagem a que a está sujeita, permite obter uma natural concentração dos bagos, originando vinhos intensos.

Vinificação: Cada casta foi vinificada e estagiada em separado. O Syrah e o Aragonês com fermentação em lagares de mármore, pisa a pé alternada com curtas remontagens manuais feitas 2 a 3 vezes ao dia, dependendo da prova diária ao longo da fermentação. O Alicante Bouschet fermenta num pequeno depósito de inox, com remontagens manuais. Desta forma, e devido à película relativamente frágil da uva, evita-se a extração exagerada de taninos decorrente da pisa a pé. Após prensagem, os vinhos foram mantidos separados. A fermentação maloláctica decorreu nas barricas e de forma espontânea.

Estágio: O estágio foi feito 30% em barricas novas e 70% barricas usadas (1 ano) de 225L e 500L de carvalho Francês. Após 18 meses de estágio, durante o qual apenas se efetuou uma trasfega imediatamente após a maloláctica, foi constituído o lote final e engarrafado no dia 23 de junho de 2016, somente com uma ligeira filtração e sem qualquer tipo de colagem.

Engarrafamento: Junho de 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,70 g/l

pH: 3,5

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5l

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Granada profunda.

Aroma: Fruta preta madura, algum tabaco fresco misturado com notas com cacau e o tostado ligeiro do estágio em barricas;

Palato: textura sedosa, denso e firme, com a estrutura do tanino a conferir longevidade e persistência.

Prémios & Críticas:

Grande Ouro – Concurso Vinhos de Portugal, 2019