



VINHA DO BADECO - TOURIGA NACIONAL TINTO - 2014 - DOC Alentejo

Conceito: Produzido a partir de uvas de uma das mais antigas vinhas de Touriga Nacional no Alentejo, este vinho expressa as características específicas da Vinha do Badoeco, da Herdade do Esporão, da casta e da dedicação de quem o produz.

Ano de Colheita: Um inverno frio e com muita pluviosidade, seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, que resultaram em vinhos equilibrados e intensos.

Viticultura: Vinhas certificadas em Modo de Produção Integrada, em que o sistema de poda é o Guyot Bilateral, conduzida em monoplano vertical ascendente. Vindima manual.

Geologia do Solo: Solos Mediterrâneos derivados de xistos de textura Franca a Franca-Limosa.

Idade da vinha: 26 anos.

Castas: Touriga Nacional.

Vinificação: Vindima a 30 de Setembro de 2014. Fermentação alcoólica em lagares de mármore. Fermentação malolática em cubas de betão seguida de estágio durante 1 ano, em barricas novas de carvalho Francês.

Engarrafamento: Setembro 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,86 g/l

pH: 3,53

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Profunda, vermelho escuro e roxo.

Aroma: Aromas de mirtilo, amora e ameixa; algumas notas florais violetas com subtil tosta de carvalho.

Palato: Fruta densa no palato; aveludado, longo, complexo e persistente.

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld.