



ESPORÃO RESERVA BRANCO - 2019 - DOC Alentejo

Conceito: 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: O ano agrícola de 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de agricultura biológica.

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

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, entre outras.

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

Estágio: Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês sobre as borras finas.

Engarrafamento: Junho 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5.96

pH: 3.16

Açúcar Redutor: 1.4

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5l

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspeto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas de casca de pêssigo, acompanhadas de noz moscada e pimenta branca.

Palato: Elegante e cremoso, onde predomina o equilíbrio entre a fruta e as especiarias. Um final intenso e persistente.

Prémios & Críticas:

Wine Spectator

Top 100 Best Value | 2017

Wine Enthusiast

91 pts / Editor's Choice | 2017

90 pts / Editor's Choice | 2015/ 2011

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em [@esporaoworld](https://www.instagram.com/esporaoworld).