

## ESPORÃO ALICANTE BOUSCHET

TINTO - 2015 - DOC ALENTEJO



**Conceito:** O Alicante Bouschet é uma casta tintureira de origem francesa, que confere ao vinho corpo, concentração e boa capacidade de evolução. Este vinho resulta da expressão da casta Alicante Bouschet em 3 origens distintas, num ano especialmente propício ao bom desempenho desta variedade. A sub-região de Reguengos de Monsaraz contribuiu com a intensidade, textura e concentração e a sub-região de Portalegre promoveu a sua vitalidade.

**Ano de Colheita:** 2015 apresentou as condições ideais para o amadurecimento desta casta. O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

### Viticultura:

Herdade do Esporão: Vinha dos Andorinhos - Solos com origem xistosa e textura franco-arenosa; Vinha com mais de 15 anos.

Herdade dos Perdigões: Vinha das Palmeiras- Solos de origem granítica, com textura bastante argilosa. Solos escuros e profundos, com boa drenagem. Vinha com mais de 25 anos.

Propriedade dos Lavradores: Vinha do Machuguinho - Vinha a 400 metros de altitude. Solos com origem granítica e textura franco-arenosa; Vinha com mais de 15 anos.

**Castas:** Alicante Bouschet

### Vinificação:

Vindima manual. Fermentação alcoólica, seguida de fermentação maloláctica em túlipas de betão de pequena capacidade.

**Estágio:** Um ano em balseiros de 5000 litros (30% do lote), de carvalho francês e barricas de 550 litros (70% do lote). Seguido de estágio no mínimo, de dois anos em garrafa.

**Engarrafamento:** Julho 2017

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,6 g/l

pH: 3,54

Açúcar Redutor: 3,3 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750ml e 1500ml

**Nota dos Enólogos:** David Baverstock e Sandra Alves

Cor: profunda e concentrada.

Aroma: Aroma complexo da casta que lhe deu origem, com notas de ameixa, chocolate negro e ligeiro couro.

Palato: A estrutura clássica dos taninos austeros é complementada pela intensidade da fruta, consistente e rica, e um final longo e apimentado.

### Prémios & Críticas:

#### Wine Enthusiast

93 pts | 2013 Cellar Selection

92 pts | 2012

91 pts | 2009

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