

Vinho Verde Quinta Do Ameal

PVP 13,00€

AMEAL LOUREIRO 2019

CASTAS: Loureiro

COR: Cor citrina clara

AROMA: Intenso, dominado pelos frutos cítricos e pelos aromas florais característicos da casta Loureiro.

PALATO: Vibrante e equilibrado, com acidez refrescante que faz prever uma boa evolução.

AMEAL BICO AMARELO 2020

CASTAS: Castas da Região dos Vinhos Verdes

COR: Amarela com tonalidades verdes.

AROMA: Apresenta um aroma exuberante, fresco e leve, dominado pelos frutos cítricos e aromas tropicais.

PALATO: Dominado pela sua acidez com bom volume, tem um final persistente e refrescante.

AMEAL SOLO ÚNICO 2020

CASTAS: Loureiro

COR: Límpido e cor citrina clara

AROMA: Florais e frutados, bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras da casta Loureiro.

PALATO: Bastante complexo e evolução própria da intervenção minimalista

AMEAL RESERVA 2019

CASTAS: Loureiro

COR: Amarela

AROMA: Aroma complexo, destacam se os aromas cítricos, florais, e de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

PALATO: Com concentração e volume, o seu final é longo e persistente.

Murças Terroir

PVP 14,00€

QUINTA DOS MURÇAS RESERVA 2016

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz entre outras..

COR: Intensa e profunda.

AROMA: Complexo, fresco e elegante, dominado pelos frutos pretos, pelos aromas balsâmicos, como a esteva e por notas de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

PALATO: Firme e concentrado, acidez bem presente e equilibrada, taninos maduros e bem envolvidos. Final longo e persistente, dominado por notas de fruta, onde se destaca seu equilíbrio e elegância-

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM 2017

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca

COR: Profunda, com laivos violeta.

AROMA: Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis, os aromas balsâmicos, como a esteva, e por notas de especiarias, provenientes do seu estágio em madeira usada.

PALATO: Concentrado, apresenta taninos muito maduros que, em conjunto com a acidez bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescura. Possui um final muito longo e persistente, onde dominam os aromas de frutos mais maduros, permitindo prever uma grande longevidade.

QUINTA DOS MURÇAS MINAS 2017

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Francisca.

COR: Intensa, com laivos violetas.

AROMA: Exuberante e concentrado onde dominam os frutos Vermelhos e pretos maduros, alguns aromas florais e balsâmicos como a esteva

PALATO: Dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.

Branços e Tintos com Madeira

PVP 17,00€

ESPORÃO RESERVA BRANCO 2020 AMEAL RESERVA 2019

CASTAS: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro.

COR: Aspeto cristalino, cor palha e reflexos esverdeados.

AROMA: Notas de toranja e alperce, apontamentos de hortelã verde complementadas com pimenta branca e noz-moscada.

PALATO: Elegante e harmonioso, equilibrado entre a fruta e as especiarias. Um final intenso e persistente.

CASTAS: Loureiro

COR: Amarela

AROMA: Aroma complexo, destacam se os aromas cítricos, florais, e de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

PALATO: Com concentração e volume, o seu final é longo e persistente.

ESPORÃO RESERVA TINTO 2019

CASTAS: Aragonês, Trincadeira,

Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

COR: Ruby intenso.

AROMA: Notas de amoras pretas, noz-moscada, alcaçuz e uma nuance de pimenta preta.

PALATO: Na boca é rico e complexo, onde predominam notas de fruta preta madura e especiarias. Final persistente.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2016

CASTAS: Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Franca

COR: Granada profunda.

AROMA: Complexidade aromática relevando fruta preta madura, notas de cacau fresco e alguma pimenta.

PALATO: Textura sedosa, denso e firme, com a estrutura do tanino a conferir intensidade e persistência.

Tintos com Madeira

PVP 18,00€

ESPORÃO RESERVA 2019

CASTAS: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

COR: Ruby intenso.

AROMA: Notas de amoras pretas, noz-moscada, alcaçuz e uma nuance de pimenta preta.

PALATO: Na boca é rico e complexo, onde predominam notas de fruta preta madura e especiarias. Final persistente.

ESPORÃO TOURIGA NACIONAL 2015

CASTAS: Touriga Nacional

COR: Profunda, vermelho escuro e roxo

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

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

ESPORÃO ARAGONEZ 2016

CASTAS: Aragonéz

COR: Granada Brillhante.

AROMA: Intenso, com notas de ameixa madura, apontamentos de café fresco e chocolate preto.

PALATO: Afinado e equilibrado. Com a estrutura que elegante que reflete a identidade da casta na sua vinha de origem.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2016

CASTAS: Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Franca

COR: Granada profunda.

AROMA: Complexidade aromática relevando fruta preta madura, notas de cacau fresco e alguma pimenta.

PALATO: Textura sedosa, denso e firme, com a estrutura do tanino a conferir intensidade e persistência.



Preços incluem IVA à taxa em vigor

Herdade do Esporão | Apartado 31 | 7200-999 Reguengos de Monsaraz | Portugal | T +351 266 509 280 | F +351 266 519 753 | reservas@esporao.com