

ESPORÃO COLHEITA

TINTO – 2021 – Regional Alentejano

Conceito: Vinho com sentido de lugar, intenso direto e vibrante que expressa a tipicidade do ano da colheita, a diversidade dos solos onde as vinhas estão plantadas e a identidade das castas selecionadas.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

Viticultura:

Vinha certificada em modo de produção biológico.
Geologia do solo: natureza granítica com transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das vinhas: 14 anos

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e outras.

Vinificação: Co-fermentação das diferentes castas em cubas de betão, a temperaturas controladas (22-25°C), seguida da fermentação malolática.

Estágio: Em cubas de betão, durante 6 meses, onde as condições de microoxigenação, únicas deste tipo de depósito, respeitam e potenciam o carácter do vinho, seguidas de estágio em garrafa pelo tempo mínimo de 4 meses.

Engarrafamento: A partir de Abril 2022

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,53 g/l

pH: 3,62

Açúcar Redutor: 1,4 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 5l

Nota dos Enólogos: Sandra Alves e João Ramos

Cor: Aspeto límpido, cor rubi.

Aroma: Notas de fruta azul, nuance a especiarias e mineral.

Palato: Fresco, equilibrado e direto, com uma textura sedosa onde predomina a pureza da fruta vermelha, com um final intenso e vibrante.

—

Prémios & Críticas:

Wine Spectator

Smart Buy

Colheita 2015



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