

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION

BRANCO 2021 • GARRAFEIRA



Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A casta Semillon tem-se vindo a adaptar com grande sucesso ao longo dos anos, ao local único onde foi plantada. A maturidade da vinha, aliada à sua exposição e tipo de solo têm vindo a revelar uma matéria-prima com um elevado potencial enológico, dando origem a este vinho. Rótulo de Abel Mota

ANO DE COLHEITA

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

Uvas provenientes da vinha das Palmeiras na Herdade dos Perdígões, propriedade do Esporão, certificada em modo de agricultura biológica. A sua exposição nordeste proporciona proteção às uvas durante as horas de maior calor.

Geologia do Solo: Predominância argilosa, solos profundos e bem drenados, ideais para uma produção equilibrada e um desenvolvimento progressivo que conserva a frescura e enaltece a tipicidade deste terroir.

Idade das Vinhas: 25 anos

CASTAS

Semillon

VINIFICAÇÃO

As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos a pressões baixas, permitindo extrações suaves e cuidadas. A decantação do mosto resultante é mais curta do que o habitual, o que contribui para o corpo e complexidade do vinho. A fermentação acontece em barricas de 500 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

ESPORÃO

ESTÁGIO

Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, sobre as borras de fermentação e acompanhado por um processo de bâtonnage periódico. Este processo manual contribui para a estabilização do vinho, aumentando também a sua cremosidade e profundidade. Após o engarrafamento estagia 6 meses, nas nossas caves, promovendo a complexidade característica deste vinho.

ENGARRAFAMENTO

5 de Julho 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,28

Açúcar Redutor: 1,8 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES / JOÃO RAMOS

COR

Aspeto cristalino, cor palha com laivos esverdeados.

AROMA

Alperce e limão maduro, acompanhado por notas de pimenta branca e alguma amêndoa fresca.

PALATO

Rico e exuberante, com destaque na fruta de polpa branca e uma nuance de noz-moscada. Final longo e elegante.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

95 pontos TOP 100 | 2018

93 pontos | 2020, 2019

92 pontos | 2017, 2009

91 pontos | 2015, 2014, 2008