

# ESPORÃO

DB30

TINTO 2021 • REGIONAL  
ALENTEJANO



**Celebramos as 30 vindimas de David Baverstock no Esporão. Trinta anos de inovação e experiência. É um vinho elegante, complexo e equilibrado que reflecte as suas raízes australianas.**

## 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

**Geologia do Solo:** Natureza granítica de transição paraxistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** média 25 anos.

## CASTAS

Syrah

## VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada parcela, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas betão, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em barricas usadas de 500 lts.

## ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês e americano

## ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2022

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 14.0%

Acidez Total: 5.7 g/l

pH: 3.54

Açúcar Redutor: 2.4 g/l

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

## NOTA DOS ENÓLOGOS

DAVID BAVERSTOCK

## COR

Vermelho denso e profundo

## AROMA

Aromas de ameixa e frutos silvestres, algumas notas de cravinho e moca.

## PALATO

Elegante, e em simultâneo sumarento e compacto. Intenso, firme e bem estruturado.