

ESPORÃO COLHEITA TINTO 2019

Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica, que expressa a tipicidade do ano da colheita, diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o caráter e identidade das castas selecionadas.



VISUAL

Aspecto límpido, cor rubi



AROMA

Realce para a fruta vermelha madura, alguma compota de amoras silvestres e um ligeiro nuance herbáceo e especiado.



PALADAR

Fresco e equilibrado, com uma textura sedosa onde predomina a pureza da fruta vermelha, com um final elegante e persistente.



CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez, Tpuriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet.

PRÊMIOS

88 pontos – Wine Enthusiast; Bronze, Decanter; Concours Mondial de Bruxelles; 89 pontos – Smart Buy, Wine Spectator

VINIFICAÇÃO

Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa-a-pé, a temperaturas controladas (22 a 25 C), terminando em cubas de betão.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: 6 meses em cubas de betão

Idade das vinhas: 12 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 383 | EAN: 5601989976758