

ESPORÃO RESERVA TINTO 2022

Vinho clássico obtido unicamente das uvas da Herdade do Esporão, cultivadas em modo de produção orgânica. A diversidade da Herdade do Esporão, em conjunto com as diferentes características das castas, dos solos, da maturidade das vinhas e das pessoas que fazem este vinho de forma consistente ao longo dos anos resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso.



Visual

Rubi intenso.



Aroma

Profundo e complexo, dominado por frutos vermelhos.



Paladar

Vivo e completo. Corpo sólido, taninos finos e vibrantes. Fruta vermelha e especiarias a dominar. Final persistente e equilibrado.

Castas

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez, Caberent Sauvignon.

Vinificação

Cada casta é vindimada separadamente procurando o seu momento ótimo e maturação. Após a colheita, as uvas são desengaçadas e esmagadas seguindo-se fermentação alcoólica em cubas de inox, betão ou em lagares de mármore. Após prensagem, fermentação maloláctica em cuba de inox..

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho americano e francês, novas (20%), e usadas (80%). Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 6 meses de estágio em garrafa.

Idades das vinhas: média 22 anos.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 03 | EAN: 5601989980809

1,5L | Cod.: 26 | EAN: 5601989980786

3L | Cod.: 28 | EAN: 5601989980779

5L | Cod.: 227 | EAN: 5601989980762

