

ESPORÃO COLHEITA TINTO 2022

Vinho produzido exclusivamente de uvas cultivadas na Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura orgânica, 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

Notas de fruta vermelha fresca, groselha, com uma nuance floral e especiarias.



PALADAR

Fresco e direto, com uma textura elegante onde predominam notas de cereja e frutos vermelhos. Tanino vivo que lhe confere um pouco de rusticidade. Final fresco e elegante.



CASTAS

Trincadeira, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Tinta Miúda

PRÊMIOS

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

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento, co-fermentação de diferentes castas em inox, a temperaturas controladas, seguida da fermentação malolática.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: Em cubas de concreto, durante 6 meses, onde as condições de microxigenação, únicas deste tipo de depósito, respeitam e potenciam o caráter do vinho. de 4 meses.

Idade das vinhas: 12 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 529 | EAN: 5601989976758